E. Prati
ECCO IL TUO LIBRO
DI CUCINA

BIBLIOTECA GASTRONOMICA
ACADEMIA BARILLA

1
116
52

MANUALE DI CUCINA

MANUALE PRATICO

DI

CUCINA, PASTICCERIA E CREDENZA

PER L' USO DI FAMIGLIA

Contenente più di 3000 ricette e 150 disegni intercalati nel testo

Compilato sulle basi dell'esperienza da una donna italiana

La vera poesia della vita femminile
è lo studio di gradire anche nel modo
più umile i propri cari.

L. T.

VENEZIA
TIPOGRAFIA EMILIANA
1904.

Proprietà riservata

PREFAZIONE

Un grande straniero ha detto che il focolare è la fiamma dell' altare domestico. Prosaica affermazione potrebbe questa apparire a prima vista quando non si riflettesse all' importanza capitale della cucina sul benessere della famiglia.

Nei paesi latini, dove splende sì fulgido il sole, il culto del focolare è stato fin qui tiepido e scarso, ma il progresso della civiltà lo va infiammando coi più sani precetti d' igiene e la donna nostra più non sdegna di distogliere il pensiero dai suoi sogni per meditare quei piccoli e umili problemi gastronomici il cui fortunato scioglimento porta sulla tavola un sorriso di contentezza specie fra i commensali maschili.

Se al desco modesto dei meno agiati devono vigilare provvidamente l'abilità ingegnosa e l'economia, occorre che alla mensa dei ricchi presieda colla moderazione il buon gusto, tutti fautori indiretti ma sicuri dell'intima serenità della casa.

La necessità di un Manuale di cucina semplice, pratico e esauriente che corrisponda a tali bisogni ha deciso l'Editore alla pubblicazione di quest' Opera cui ha voluto dedicare le più solerti cure dandole una veste sobria, solida, elegante.

È dunque alle donne, e in particolar modo alle fanciulle e alle giovani spose, che si rivolge il libro compilato con amorosa cura da una sorella italiana la quale si è prefisso di porgere loro il mezzo di mettere a profitto tutti gli elementi animali e vegetali che la Provvidenza ha largito alla nostra terra benedetta.

Compenso alle proprie fatiche l'autrice avrà assai grato, se dall'arido lavoro scaturirà limpida fonte di familiari affetti, vero conforto, se il suo consiglio potrà venire in aiuto a chi ha bisogno di guadagnarsi il pane.

Venezia, nel febbraio 1904.

La Tipografia Emiliana.

CAPITOLO PRIMO

Sezione I.

I GRASSI

1. **Il burro.** — Ai giorni nostri il burro si falsifica in tutti i modi e con sì grave danno della salute che sarebbe sempre consigliabile per le grandi famiglie, specialmente per quelle che vivono in campagna, di prepararlo in casa. Lo stomaco ci guadagna e l'economia è considerevole.

Assaggiate sempre il burro prima di comperarlo, per accertarvi che il suo sapore sia dolce e gradevole, e che non vi si trovi frammista della farina di patate o altra materia eterogenea; un palato esperimentato è il primo giudice dell'inganno.

Il burro giallo non è grasso, è colorito artificialmente. Guardatevi anche dal burro troppo duro e friabile perchè esso conterrà certamente altri grassi ordinarii. Fra gli elementi coi quali si suole falsificare il burro, la *margarina*, prodotto artificiale del grasso d'arnione di manzo, è uno dei meno spregevoli, sebbene da tanti ripudiato.

Il burro della Lombardia, quand'è puro, è così buono e grasso che nel servirvene basterà che calcoliate la metà di peso in confronto del burro di montagna, ma esso non si conserva molto a lungo.

2. **Burro cotto.** — Se avete del burro in abbondanza e non così fresco da poterlo conservare nei vasi (vedi conservazione del burro) mettetelo al fuoco in un grande pajuolo e fatelo sciogliere lentamente, badando di non lasciarlo bollire, e aggiungendovi alcuni pezzetti di pane

a cui spetta l'ufficio di assorbire le parti impure. Quand'esso vi apparirà trasparente come l'olio, passatelo adagio adagio (dopo averlo schiumato se occorresse), da un pannolino rado, entro un vaso di terra cotta e inverniciata dove si raffredderà (e dove potrete conservarlo parecchi mesi coperto con una carta), badando che non esca dal paiuolo la feccia colla quale ammannirete il becchime per i polli.

Il burro cotto si può adoperare per carni, verdure, anche, misto col burro fresco, per qualche pasta di lievito.

3. **Burro di cocco.** — Da qualche tempo trovasi in commercio sotto il nome di "burro vegetale" il burro che si estrae dal latte della noce di cocco. È un prodotto salubre, in ispecie per gli stomachi che non tollerano il grasso. Le carni allestite con questo burro, che assorbono in scarsa quantità, riescono meno saporite forse ma assai più digeribili di quelle che si ammanniscono col burro comune.

*) Macchina semplice per fare il burro in 6-10 minuti.

4. **Lo strutto di majale.** — Lo strutto, del quale si fa sì grande uso nelle Romagne e a Roma stessa dove il burro manca o si vende a caro prezzo, è fatto interamente col grasso di majale, e per la buona qualità dei majali riesce sì squisito da poterlo adoperare, senza paura, invece del burro per paste dolci, paste frolle, sfogliate ecc. ecc.

Se bramate preparare dello strutto perfetto vi procurerete del grasso di majale, quello del dorso, la membrana che involge l'intestino, i ritagli di lardo che non si salano, e dopo una minuziosa lavatura, taglierete tutto in minuti pezzetti che collocherete in un grande pajuolo o calderone con mezzo litro di acqua circa per 10 chilog. di grasso, esponendolo a fuoco dolce. Rimestate un pochino e quando il grasso comincia a sciogliersi ravvivate il calore. Vi sono delle parti nel grasso che non possono fondersi ma che si cuociono. Badate che questi pezzettini che si chiamano *siccioli* e che servono a preparare diverse gradite vivande, non diventino rossi, altrimenti lo strutto sarebbe passato di cottura. In genere potrete riconoscerne il giusto momento quando dal pajuolo non si innalzerà più alcun vapore. Procedete allora come col burro cotto, versando il grasso fuso in alcuni vasi di terra inverniciata o di porcellana ordinaria e badando d'empirli

*) In vendita presso **E. Kohn**, *Berlino, S. W. Leipzigerstrasse* 88.

fino all'orlo perchè lo strutto nel condensarsi diminuisce di volume. Esso dev'essere bianco e appetitoso.

V'ha l'usanza in certi luoghi d'unire al grasso una cipolla o due che poi si levano, ma è cosa poco pratica perchè lo strutto si può adoperare per vivande a cui il sapore di cipolla riescirebbe molesto. Potete fare lo strutto anche senza il lardo. Nelle provincie dell'Italia settentrionale usano unire al grasso di majale del grasso d'arnione di vitello o di manzo, o di mescolare i grassi in tre parti eguali.

5. **Lo strutto di grasso di manzo e di vitello.** — Prendete parti eguali di grasso di arnione di manzo e di arnione di vitello, e procedete come nella ricetta precedente aggiungendovi invece dell'acqua un po' di latte.

6. **Grasso d'arnione di vitello.** — Come i precedenti, solo, con poco latte.

Questo grasso s'impiega in Inghilterra specialmente per i *plump puddings*.

7. **Grasso d'oca e d'anitra.** — Questo grasso si mette 24 ore nell'acqua fresca poi si taglia a pezzettini e si sciolge con un po' d'acqua a fuoco dolce, aggiungendovi sale, grani di pepe, qualche ramicello di erbe odorose e 3-4 mele fine tagliate a pezzi. Poi si filtra come il burro cotto. Esso é praticissimo per certe verdure d'uso famigliare, per piatti di carne ecc. ecc.

8. **Grasso di cappone.** — Se lo leverete crudo dal cappone, potrete scioglierlo in una cazzarolina con un po' di latte; se lo raccoglierete dall'arrosto o con il brodo basta che lo riponiate in piccoli vasi.

9. **Midolla di manzo.** — La midolla di manzo si depura alcuni giorni nell'acqua rinnovando questa ogni mattina e ogni sera, poi si scioglie a bagnomaria e, passatala da uno staccio fino, si conserva alcun tempo in piccoli vasi. Utilissima per i risotti, per gnocchetti, sformati ecc. ecc.

10. **Grassi economici.** — Una brava padrona di casa avrà sempre la sua provvista di grassi raccolti sia dal brodo, sia dalle carni crude, sia dagli arrosti o dalle salse degli umidi.

Grasso delle carni crude. — Prima di cuocere le carni levate via tutto il grasso superfluo, tanto se si tratta di manzo come di vitello o di majale (l'agnello e il montone danno un grasso meno buono che sente un poco di sugna), lavatelo bene, mettetelo in una piccola teglia, copritelo

di latte, fatelo sciogliere a fuoco lento, rimestandolo, passatelo dallo staccio e riponetelo in piccoli vasi. Ottimo per friggere e condire verdure andanti.

Grasso del brodo. — Quando il brodo è freddo, levategli la crosta di grasso che si sarà formata sulla sua superficie, scioglietela con del latte e riponetela in piccoli vasi. Questo grasso serve benissimo per rosolare le verdure colle quali si prepara il *consommé*.

Grasso degli arrosti e delle salse. — Quando digrassate le salse, o l'intinto dell'arrosto, specie se di pollo, badate di raccogliere diligentemente in un pentolino l'unto che vi servirà per molteplici usi, per altre salse, per risotti, per verdure ecc. ecc. Soltanto dovrete ricordare ch'esso è salato badando quindi di scarseggiare nel sale quando condite la vivanda.

11. **Olio per friggere.** — L'olio è più opportuno dello strutto per friggere, ma dev'essere di prima qualità e ad onta di questo non riesce gradevole a tutti gli stomachi.

Le persone di stomaco debole preferiscono le vivande fritte nel burro, e hanno ripugnanza anche per lo strutto, ma tanto il burro come lo strutto sono poco economici, perchè un bel fritto si ottiene rare volte col grasso ricotto, mentre lo stesso olio serve varie volte.

Il burro e lo strutto del fritto si depurano un poco se si versano nell'acqua bollente dove depongono le parti impure prima di condensarsi nuovamente sulla sua superficie. Ma per far questo conviene impiegare un'apposita scodella coperta da un disco pesante di ferro il quale sarà fornito nel mezzo da un piccolo imbuto.

12. **Il lardo.** — Il lardo è uno dei condimenti più importanti della cucina italiana. Badate ch'esso sia sempre perfetto. Il lardo salato e asciugato all'aria è il più conveniente per lardellare (vedi preparazione del lardo).

Sezione II.

1. **Erbe fine** *(fines herbes)*. — Questo composto, che potete preparare anticipatamente e conservare alcuni giorni, vi servirà per avvalorare il sapore degli umidi e dei *ragouts*.

Tagliate colla mezzaluna, 5 pratajuoli *(champignons)* o altri funghi fini, uovoli o morchelle (spugnoli) e 2-3 cipollette, unitevi un cucchiajo di prezzemolo trito e mezzo cucchiaio di ciascuna qualità delle seguenti erbe, pure trite: timo, basilico, serpentaria, erba cipollina, più un pizzico

di maggiorana e di cerfoglio, fate rosolare il composto nel burro senza lasciargli prendere colore e riponete in vasetti di vetro bene turati.

Se avete dei tartufi unitene uno o due alla miscela.

2. **Mazzetto fresco d'erbe.** — Legate con un filo bianco un ramicello di basilico, di timo, di maggiorana, un mazzetto di fili d'erba cipollina, 2 ramicelli di prezzemolo, 2 di serpentaria. Per minestre, umidi ecc.

3. **Mazzetto di radici.** — Una carota, una radice di prezzemolo, mezzo porro, tutto legato insieme.

4. **Cipolla guernita.** — Bene spellata e lavata la cipolla vi punterete 2-3 chiodi di garofano e occorrendo un pezzettino di cannella.

5. **Rosso** *(roux)* **per legare le salse.** — Mettete al fuoco 300 gr. di burro, quand'è fuso unitevi 200 gr. di farina, mescolate bene, finchè questa abbia preso un colore dorato, riponete in vasi di vetro per servirvene all'occorrenza.

6. **Bianco.** — Il bianco serve per cuocere verdure (cardoni, bietole, *choro-gy* ecc.) o carni che si vogliono mantenere chiare di colore.

Mettete al fuoco 100 gr. di grasso d'arnione di manzo, 100 gr. di lardo, pestati finamente nel mortajo o passati dalla macchina per tritare le carni, unitevi 60 gr. di burro, una cipolla lessata e trita fina, una carota trita minutamente e mezzo cucchiaio di farina, mescolate tutto continuamente bagnando il composto con acqua bollente o con brodo bianco, salate, e fate bollire qualche tempo poi passate dallo staccio.

7. **Glace di carne, d'erbe o di pesce.** — La *glace* non è che un sugo di carne, d'erbe e di pesce assai condensato. Nelle case private esso si allestisce con avanzi e ritagli di carne, volatili ecc. oppure con erbe e radici variate, in quantità, cotte in un soffritto di burro e cipolla diluito con brodo. Quando il brodo appare denso e sostanzioso lo si passa dallo staccio e si digrassa.

La *glace* serve per dare alle carni un aspetto lucido e brillante e si applica mediante un pennello largo o un mazzetto di piume.

8. **Estratti di carne.**

a) *Estratto denso di Liebig* per intingoli, risotti, verdure, brodi improvvisati.

b) *Estratto liquido di Maggi,* con sapore d'erbe per intingoli, verdure, minestre, gelatine.

9. **Brasura** *(braise)*. — Le brasure servono per cuocere carni, polli, pesci ecc. e dar loro sapore. Esse devono essere allestite in quella quantità da coprire perfettamente la vivanda che vi si fa assaporire.

Vi sono brasure di genere svariato a seconda delle erbe, radici e condimenti che le compongono.

Brasura col vino. — Fate un suolo di fettine di lardo in una cazzarola, poi un suolo di prosciutto magro, aggiungetevi un battutino di cipolla e d'erbe fine, poi un suolo di radici pestate, bagnate (quando il composto sarà lievemente soffritto) con un quartuccio di vino bianco, diluite con brodo buono, ricordando il sale, il pepe e qualche droga a piacere.

Brasura col brodo. — Come sopra impiegando brodo solo.

La brasura si può preparare da sola, ma più comunemente essa va cotta insieme alla carne che si adagia sul suolo di grassi e verdure e si copre col liquido (vedi anche *fricandeau* di vitello) facendo poi cuocere tutto a lento fuoco nella cazzarola coperta.

Questa maniera di allestire le vivande dicesi anche cuocere *à la daube*.

10. **Courtbouillon.** — Vedi pesci e marinate.

Sezione III.

IL BURRO PER GUERNIRE

Il burro fresco, semplice o misto con altri ingredienti, si adopera nelle più svariate maniere per guernire piatti freddi colla siringa, per spalmare fette di pane (vedi crostini).

Il burro composto serve oltre agli scopi suddetti anche per allestire vivande cotte; per esempio col burro di gamberi si fanno ottimi risotti, con quello di sardelle saporite, bistecche ecc. ecc.

Arricciaburro.

Oltre della siringa potete servirvi dell'arricciaburro; alle abili cuoche basta anche un semplice cucchiaio per staccare dal burro delle eleganti fogliette per contorno.

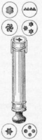
1. **Burro di caviale.** — Pestate, nel mortajo di pietra aggiungendo del sugo di limone, due parti di burro e una parte di caviale.

2. **Burro di sardine, acciughe, sardelle, aringhe.**
Burro di sardine sott' olio. — Pestate nel mortajo con egual peso o poco più di burro 6 sardine bene scolate e asciugate, aggiungendovi della scorza di limone trita finissima, il sugo del limone, pepe e sale.

Burro di acciughe o sardelle. — Levate le lische a 4 sardelle o a 6 acciughe ben pulite, pestatele nel mortajo di pietra (unendovi egual peso o poco più di burro che l' inverno avrete leggermente rammollito accanto al fuoco), finchè il composto è liscio e compatto, poi passatelo dallo staccio. Se il burro fosse troppo molle, in ispecie se si dovesse passarlo dalla siringa per guernizioni, collocatelo sul ghiaccio. Potete rendere il burro di sardelle più fino col sugo di limone e con capperi pesti.

Burro di aringa. — Come il precedente con una o due aringhe o mezza aringa secondo la grandezza, ma è cosa ordinaria. In ogni modo metterete le aringhe per alcune ore nel latte affinchè non riescano troppo salate. Col latte d' aringa, limone, pepe e capperi otterrete un ottimo burro.

3. **Burro d'astaco, burro d'aragosta.** — Cotti questi crostacei come di consueto (vedi Cap. XVII) pestate con egual quantità di burro, nel mortajo di pietra il latte e le uova che troverete sotto la coda, aggiungendovi sale, se occorre, pepe e sugo di limone a goccia a goccia. Potete pestare col composto anche qualche pezzetto di guscio.



Siringa coi suoi dischi.

4. **Burro di gamberi.** — Cuocete 12-15 gamberi (vedi cap. XVII), estraetene quindi l' intestino, i reni verdicci, mettete da parte per altri scopi le code, pestate grossolanamente nel mortajo il rimanente col guscio e con egual peso di burro fresco. Mettete il composto al fuoco, rimestando di continuo, finchè il burro sale, allora versatevi dell' acqua calda e fate cuocere 25-30 m. Passate quindi il burro da un tovagliuolino bagnato con acqua calda entro un recipiente pieno d' acqua fredda, sulla superficie della quale non tarderà a condensarsi. Volendo allestire del burro purissimo, all' inglese, disseccate al forno i gusci dei gamberi cotti, senza polpa alcuna, pestateli nel mortajo riducendoli a finissima polvere, unitevi il doppio peso di burro e più, procedete come sopra, versandovi l' acqua subito e facendo bollire 50-55 m.

5. **Burro di tonno.** — Parti eguali di tonno sott'olio e di burro, 2 acciughe, il sugo d' un limone. Pestate nel mortajo di pietra.

6. **Burro d'aglio.** — Pestate finissimamente 2 spicchi d'aglio, unitevi 100 gr. di burro, continuate a pestare finchè ne avrete ottenuto una pasta omogenea. Se il sapore d'aglio fosse troppo forte aggiungete ancora un pochino di burro.

7. **Burro di cipolla.** — Pestate due cipollette di qualità fina e ben mondate, sempre nel mortajo di pietra, con 120 gr. di burro, un po' di sale e di pepe finchè avrete ottenuto un composto pastoso.

8. **Burro di scalogno.** — Pestate uno scalogno con 120 gr. di burro, unendovi un cucchiaio scarso di polvere di senapa Colman, una presa di zucchero, sale, pepe bianco e una presa di paprica.

Servite questo burro colle carni lesse fredde o con arrosti freddi.

9. **Burro à la maître d'hôtel o burro di prezzemolo.** — Pestate 150 gr. di burro fresco con poco pepe di Cajenna, sale, il sugo di un limone e due cucchiai da tavola di prezzemolo trito finissimo. Passate il burro dallo staccio e servitevene per guernire piatti freddi di carne.

10. **Burro d'erbe, o burro alla ravigote.** — Scottate delle erbe diverse, come cerfoglio, timo, basilico, maggiorana, un po' d'erba acetosa, serpentaria ecc., asciugatele in un pannolino, unitevi del burro e poco sale e pestate tutto nel mortajo di pietra calcolando per 2 cucchiai d'erbe 200 gr. di burro. Potete unirvi anche del sugo di limone e qualche goccia d'olio. Le erbe possono variare secondo il gusto e secondo le qualità delle carni fredde con le quali il burro si serve. Potete fare un burro *à la ravigote* anche col prezzemolo, la pimpinella, il cerfoglio e l'erba cipollina, oppure con una sola erba, specie colla serpentaria e colla salvia.

11. **Burro di funghi.** — Cuocete, secondo la pratica, dei funghi di qualità bianca (pratajuoli, prugnuoli o boleti) con burro e un po' di vino, sale e pepe. Scolateli lungamente, tritateli e pestateli con del burro, prendendo 2 parti di questo e una di funghi. Passate il composto dallo staccio; se fosse troppo molle aggiungetevi dell'altro burro e mettete in ghiaccio. Servitevene poi per crostoni.

12. **Burro di tartufi crudi.** — Grattuggiate (se sono tartufi neri mondateli prima) 7-8 tartufi di media grossezza, unitevi 200 gr. di burro fresco, pestateli bene nel mortajo finchè ne avrete una pasta omogenea, se occorre passateli dallo staccio, servitevene per guernizioni di piatti, e per mettere a metà cottura nel risotto.

13. **Burro di tartufi cotti.** — Cuocete, secondo la pratica, dei tartufi con burro e formaggio, procedete come per il burro di funghi aggiungendo sugo di limone a gocce. Servitevene per guernire piatti freddi o per crostoni.

14. **Burro di ramolacci o di rafano.** — Grattuggiate dei ramolacci o del rafano, prendetene 3-4 cucchiai secondo il gusto, pestate finamente con 100 gr. burro nel mortajo, passate dallo staccio aggiungendovi sale. Servite colla lingua salmistrata fredda.

15. **Burro di formaggio o di ricotta.** — Grattuggiate del buon parmigiano e per 50 gr. di formaggio prendetene 100 di burro, aggiungete pepe bianco e sale, pestate lungamente nel mortajo. Servite con patate *en robe de chambre*.

Potete variare a piacimento la qualità del formaggio. Anche la ricotta fina, soda, si presta a questo scopo.

16. **Burro di spezie.** — Un cucchiaino di cannella, mezzo di *macis*, mezzo di garofani, mezzo di pepe di Cajenna, una presa di noce moscata, tutto in finissima polvere, mescolati con 200 gr. di burro o più se aggrada. Serve per guernizioni e per crostini.

17. **Burro di pimento.** — Mezzo cucchiaino di pimento o di paprica, un po' di prezzemolo e di serpentaria, sale, pepe nero, sugo di limone a piacere, un pezzetto di scalogno, 130 gr. di burro, tutto pestato bene e passato dallo staccio.

18. **Burro di senapa.** — Mescolate 300 gr. di burro fresco con 5 tuorli d'uovo cotti sodi e passati dallo staccio, e 8 cucchiai di senapa francese, passate dallo staccio ancora, servitevene per guernire carni fredde.

Se volete che il burro sia più forte prendete senapa inglese. Potete unirvi anche due o tre cucchiai di capperi triti finissimi, e per variare 2-3 acciughe e qualche oliva.

19. **Burro di Monpellieri.** — Scottate nell'acqua salata bollente una manata di cerfoglio, un po' di pimpinella (erba dell'anice) e un po' di erba cipollina. Spremetele e asciugatele, poi tritatele finamente insieme a una cipolla. Pestate intanto nel mortajo 6 acciughe pulite dalle lische, 6 tuorli d'uovo cotti sodi, 3 cucchiai di capperi, 3 citruoli (sott'aceto) di media grandezza e triti, pepe, sale, se occorre, una presa di noce moscata,

200 gr. di burro, un po' d'aceto d'erbe o di serpentaria (vedi sez. VI) e un pochino d'olio fino. Unitevi le erbe e riducete il tutto in una poltiglia liscia e omogenea. Se il colore non fosse bello, unitevi ancora un po' di spinacci scottati e triti finissimi e passate tutto dallo staccio. I Francesi vi mettono anche un po' d'aglio.

Col burro di gamberi. Come sopra, omettendo le erbe verdi.

Mortajo di marmo.

20. **Burro di beccaccia.** — Pestate nel mortajo di marmo, parti eguali di beccaccia cotta arrosto e di burro, con un grano o due di ginepro aggiungendovi qualche goccia di limone o di vino secco. Per crostini.

21. **Burro di nocciuole, di mandorle o di pistacchi.** — Scottate le mandorle o le nocciuole coll'acqua bollente, mondatele e pestatele bene nel mortajo con qualche goccia d'acqua perchè non facciano l'olio, finchè le avrete ridotte ad una pasta morbida e liscia. Unitevi allora per 80 gr. di pasta, 100-120 gr. di burro fresco.

22. **Burro di noci e di pinoli.** — Macinate le noci e i pinoli colla grattuggia (le noci possibilmente mondate), unitevi egual peso di burro.

23. **Burro dolce di mandorle o nocciuole.** — Preparata la pasta di mandorle, come sopra, unite al burro, prima d'aggiungervelo, 3 tuorli d'uovo cotti sodi, 3 cucchiai di zucchero e un po' d'acqua di fior d'arancio *).

24. **Fiori di burro fresco.** — Se avete qualche abilità nelle mani, foggiate il burro in forma di fiori, tenendolo nell'acqua tiepida l'inverno, nell'acqua fredda l'estate. Si prestano specialmente a questo scopo le rose *thea* che con qualche po' di pazienza si modellano, ottenendo un bellissimo effetto. Per costruire una rosa, formerete prima di tutto una specie di bocciuolo grossetto e lungo, poi lo verrete contornando di petali adattandoveli ad uno ad uno, tenendo gli ultimi sempre più discosti dal bocciuolo. Al burro si può dare un po' di colore con la cocciniglia o coll'alchermes. Preparate le rose le disporrete in un piatto e le circonderete di foglie verdi naturali a meno che non preferiate fare anche le foglie con un burro verde cioè colorito cogli spinacci.

*) I numeri 21, 22 e 23 servono per dolci e per crostini.

25. **Cestini di burro col ripieno.** — Mettete il burro nella siringa fornendola del disco a tre stelle o anche di quello a una sola stella, formate con destrezza una specie di minuscolo cestino, disponete i cestini sul piatto che intendete guernire, ed empiteli con un cucchiaino di caviale, o con un'oliva, o con burro di tartufi ecc. ecc.

Cestini di burro.

Sezione IV.

Le spezie, gli aromi e antisettici che si devono tenere nella dispensa.

Si trovano in commercio delle piccole scansie guernite di vasetti di porcellana o di vetro per conservarvi le droghe ecc. Se non vi è disegnato il nome dell'aroma, potete applicarvelo con un pezzetto di carta scritto a mano o in stampatello.

Pepe. Il pepe bianco e il pepe nero derivano entrambi da una sola pianta rampicante dell'Asia, il *Piper nigrum*, colla differenza che i grani bianchi sono più maturi degli altri e mondati dalla loro corteccina.

Pimento (pepe garofanato, pepe di Giammaica, *allspice*) frutto del *Myrtus pimenta*, albero delle Indie occidentali. V'è una qualità meno forte di pimento (pimento dolce) che proviene dall'America e da una specie consimile di *Myrtus*.

Pepe di Cajenna. Droga usatissima in America, in Inghilterra e anche in Francia che deriva dalle piccole bacche rotonde d'una pianta brasiliana, il *Capsicum microcarpum*, le quali vengono cotte con farina e altri ingredienti e poi pestate e messe in commercio in forma di polvere.

Oltre a queste qualità di pepe v'è il cubebe *(Piper cubeba)* che serve specialmente per fare liquori: ha un sapore bruciante e per la cucina solita non occorre.

Paprica. È questo il nome che danno gli Ungheresi alla polvere del peperone maturo la quale non può mancare in nessuno dei loro cibi nazionali. La coltivazione del peperone *(Capsicum annuum)*, pianta originaria dell'America meridionale è diffusissima in Ungheria, in Francia e in Spagna, per cui si chiama anche pepe spagnuolo.

Curcuma. Questa radice dell'*Amomum curcuma*, pianta delle Indie orientali, serve per dare il color giallo a certi liquori; essa ha un sapore amarognolo aromatico.

Zafferano. Lo zafferano è il prodotto del pistillo del *Crocus sativus*, pianta bulbosa dai fiori rossicci o lilacini che alligna in tutte le regioni dove cresce la vite. In Italia esso si coltiva particolarmente negli Abruzzi. La polvere di zafferano serve per parecchie vivande, sovratutto per il risotto alla milanese e per paste dolci allo quali

conferisce una certa morbidezza: essa si adopera non di rado per dare il color giallo ai liquori. Lo zafferano che si trova in commercio è in gran parte falsificato. Lo zafferano vero ha la forma di fili.

Curry o kari. Il termine di *curry* si riferisce a parecchie vivande a base di riso d'origine indiana che vennero importate con gran favore in Inghilterra e che sono fortemente aromatizzate con una miscela di droghe chiamata *Curry powder*. Nelle Indie questa miscela si compone a seconda della vivanda cui è destinata. In commercio si trovano delle bottigliette di polvere di *curry* per un uso generico.

Cannella. La cannella migliore proviene dalla seconda scorza del *Laurus cinnamomum*, pianta originaria di Ceylon. V'è anche il fiore di cannella, ma il suo aroma è più ordinario di quello della scorza. Farete bene di tenere in pronto un vasetto di cannella in polvere come pure garofani interi e garofani in polvere.

Garofani. I garofani sono i bottoni dell'*Eugenia caryophillata*, albero orientale, colti prima dello sviluppo. Levando loro la testina otterrete un aroma più delicato.

Noce moscata (ingl. *nutmeg*) frutto dell'albero *Myristica moschata* originario delle Molucche. Serve per profumare sformati non dolci, cappelletti, crocchette, ecc. ecc.

Macis, *fiore di noce moscata*. Quella droga che così si chiama in commercio non è già il fiore, bensì l'involucro del frutto della noce moscata. Esso dà un aroma più delicato della noce e serve per molte vivande, anche per dolci di lievito e altri, ma conviene servirsene con parsimonia.

Cardamomi. I cardamomi sono i semi di alcune piante della famiglia delle zenzeracee che crescono in Africa e in Asia. Essi si conservano in vasetti, ben chiusi col loro piccolo involucro, che si leva al momento d'adoperarli pestando il granello solo *).

Vaniglia. La vaniglia è il baccello della *Vanilla planifolia*, orchidea del Messico e dell'America meridionale. Vi sono ora in commercio parecchie imitazioni chimiche della vaniglia, utili dal punto di vista economico per l'uso di famiglia, ma esse sono lontane dal raggiungere la squisitezza e la delicatezza che ha il profumo della pianta. I baccelli che si vendono nei negozi, avendo però servito qualche volta per fornire questi prodotti, si possono dire in certo modo falsificati anch'essi. Quando ne fate acquisto, badate che siano morbidi ma asciutti, colmi di seme e d'un color bruno rossiccio. Conservateli nello zucchero pestato fine.

Bacche di Ginepro *(Juniperus communis)*. È noto che le bacche di questa conifera che è diffusa in tutta l'Europa, specie nelle regioni nordiche, maturano soltanto in capo a due anni. Esse sono molto aromatiche, servono per ripieni, per le carni salate, per marinate, per liquori, ecc. ecc.

Zenzero. Radice della pianta asiatica *Amomum zingiber* che si trova in commercio tanto secca come confettata. Gl'inglesi fanno grande uso di questa radice nella loro pasticceria e nelle conserve di frutta ch'essa contribuisce a mantenere in uno stato di perfetta freschezza.

Anici. Semi della *Pimpinella anisum* che si adoperano per liquori e paste dolci. Si trovano in commercio anche anici verdi, cioè disseccati prima della maturità. Rinomati sono gli anici di Puglia.

*) Servono per dolci e per liquori.

Finocchi. Semi del *Foeniculum officinale*, pianta del finocchio. Servono per fare liquori, per aggiungere al pane ed a certe verdure.

Comino. Semente del *Carum carvi*. Serve per liquori, per salse, paste dolci, ecc.

Coriandoli. Sementi del *Coriandum sativum*. Servono per liquori, confetti ecc.

Anice stellato. Al contrario delle quattro precedenti qualità di semi provenienti da ombrellifere, piante erbacee diffuse in tutta l'Europa, i semi dell'anice stellato, che si adoperano come aroma per dolci, liquori ecc. derivano da un albero, l'*Illicium anisatum* che cresce nel Giappone e in varie altre regioni dell'Asia.

Antisettici.

1. Un vasetto di acido salicilico per conservare il latte, le carni, le marmellate e le composte ecc. ecc.
2. Un vasetto di salnitro per le carni.

Sezione V.

Erbe utili a coltivarsi negli orti. *)

Basilico. *Ocymum basilicum*. Per aromatizzare vivande. Serve soltanto la qualità verde a minute fogliuzze.

Maggiorana. *Origanum majorana*. Per aromatizzare vivande.

Timo. *Thymus vulgaris*. Come sopra.

Santoreggia. *Satureja hortensis*. S'adopera specialmente per aromatizzare i fagiuoli.

Serpentaria. *Artemisia dracunculus*. Pianta perenne da coltivarsi in luogo soleggiato, le cui foglioline dal grato aroma servono per salse, per aromatizzare le marinate, le carni ecc. e per acetini e aceto.

Cerfoglio. *Anthriscus cerefolium*. Erba selvatica, coltivata, che si deve seminare a più riprese nella buona stagione, perchè fiorisce con facilità, e collocare in luogo ombroso. Le sue foglie servono per aromatizzare, salse, minestre ecc.

Pimpinella. *Pimpinella anisum*. Pianta dell'anice. Le sue foglie servono come quelle del cerfoglio per aromatizzare salse, acetini ecc.

Aneto. *Anethum graveolens*. Ombrellifera le cui fogliuzze si mettono nel brodo e nelle salse.

Prezzemolo. *Petroselinum sativum*. Si può adoperare oltre le foglie anche la radice del prezzemolo. Il prezzemolo riccio o a foglia di felce non è buono per l'uso di cucina ma si adopera per guernizioni.

*) Per ciò che riguarda le verdure e i legumi non potrei raccomandare abbastanza l'ottimo libro dei Fratelli Ingegnoli *Dove e come s'impianta un orto*, Milano, Stabilimento agricolo botanico Ingegnoli.

Salvia. *Salvia officinalis.* Pianta perenne le cui foglie servono per aromatizzare parecchie vivande e specialmente per assaporire gli uccelli.

Ramerino. *Rosmarinus officinalis.* Pianta perenne da coltivarsi in luogo esposto al sole. Le sue foglioline servono per aromatizzare gli arrosti, l'aceto, gli acetini.

Menta. *Mentha piperita, Mentha viridis.* Servono per salse, per aromatizzare aceto, bibite ecc. ecc.

Ruta. *Ruta graveolens.* Per liquori amari.

Issopo. *Hyssopus officinalis.* Per aromatizzare l'aceto.

Lavanda. *Lavandula vera.* Come sopra.

Melissa. *Melissa officinalis.* Come sopra e per fare liquori stomatici.

Borrana. *Borago officinalis.* La borrana ha un lieve sapore di citriolo e le sue foglie tagliate a striscioline sono gradite nell'insalata.

Rafano. *Cochlearia armoracia.* Una pianta o due per le radici che servono a preparare salse per carni, lingue salate ecc. e che si uniscono cogli acetini.

Camomilla. *Matricaria chamomilla.* Alcune piantine per poter raccogliere e disseccare i fiori coi quali si preparano thè e liquori.

Nasturzio. *Tropaeolum majus.* I fiori del nasturzio servono a guernire l'insalata verde; i suoi bottoni e i semi appena sviluppati si mettono nell'aceto per surrogare i capperi.

Parecchie di queste erbe si possono coltivare anche in vaso, ad esempio il timo, la maggiorana, il basilico, il prezzemolo ecc. ecc.

Sezione VI.

ACETO DI DIVERSE QUALITÀ

1. **Aceto di Serpentaria.** — Raccogliete due manate di foglioline di serpentaria, lasciatele asciugare mezza giornata all'ombra, mettetele in un litro di buon aceto, mettetele 15 giorni al sole, e filtrate l'aceto dalla carta.

2. **Aceto di serpentaria e altri ingredienti.** — Aggiungete alla serpentaria 2-3 scalogni pesti o un po' di *rocambole (Allium controversum)* mezzo cucchiajo di sale, alcuni ramicelli di pimpinella (pianta dell'anice) e procedete come sopra.

3. **Aceto d'erbe N. I.** — Foglie di serpentaria, di santoreggia, di basilico, di timo, di maggiorana, di pimpinella, di melissa un pugnetto per qualità, una cipolla mondata, una fesina d'aglio, 6 grani di pepe nero,

6 grani di pepe garofanato, 2 garofani e una foglietta di *macis*. Collocate quest'ingredienti, un po' asciugati all'ombra, entro una grande bottiglia, copriteli con 2 litri di buon aceto e lasciateli tre settimane al sole, poi filtrate.

4. **Aceto d'erbe N. 2**. — Foglie di salvia, di ramerino, di lavanda, di cerfoglio, di prezzemolo, di basilico, di sedano, quanto ne sta in un pugno per ogni qualità, 3 foglie d'alloro, 2 fesine d'aglio, una cipolletta mondata, 2 peperoni rossi, 3 litri d'aceto, un po' di sale. Procedete come sopra.

5. **Aceto reale** *(francese)*. — Fiori di sambuco 4 manatelle, foglie di serpentaria 4 manate, la scorza d'un limone e quella di mezz'arancio amara trita finissima, un pugnetto di fiori d'arancio interi, una fesina di *rocambole*, due pizzichi di pepe di Cajenna, cannella e garofani a discrezione, 2 cucchiai di sale, 2 litri d'aceto forte. Lasciate in infusione 6 mesi in luogo asciutto, all'ombra.

6. **Aceto di menta**. — Mettete in infusione nell'aceto bianco due manate di foglie ben lavate di *mentha viridis*. Esponete 4 settimane al sole, filtrate.

7. **Aceto alla ravigote**. — Mettete in infusione in luogo caldo, nel l'aceto forte, per 3 settimane, 2-3 sardelle, 2 fese d'aglio, 150 gr. di serpentaria, 3-4 ramicelli di ramerino, 2 cipolle, un po' di timo e di maggiorana, 3 cucchiai di capperi.

8. **Aceto di sardelle**. — Mettete in infusione nell'aceto forte 3-4 sardelle. Dopo due settimane filtrate.

9. **Aceto di sedano**. — Mettete in infusione nell'aceto (1 litro) 200 gr. di gambi di sedano a pezzettini.

10. **Aceto di scalogno o di cipolla**. — Tanto gli scalogni come le cipolle devono essere raccolti di fresco. Metteteli in infusione nell'aceto, calcolando circa 120 gr. di cipolle per 1 litro d'aceto forte. Filtrate dopo 15 giorni (la bottiglia sarà posta all'ombra e scossa ogni giorno) se bramate un sapore leggero, dopo 20-30 giorni se lo gradite più forte.

Ottimo aceto da unirsi alle salse per carni ecc. ecc.

11. **Aceto di aglio**. — Come sopra, soltanto v'occorrerà per ogni litro d'aceto una scarsa quantità d'aglio.

12. **Aceto di fiori di ramerino.** — Una manata di fiori di ramerino, 2 peperoni rossi, un pezzetto di cannella, 1 litro d'aceto: esponete al sole, dopo 15 giorni filtrate.

13. **Aceto di lavanda** *(medicinale)*. — Empite una bottiglia di fiori di lavanda, versatevi sopra dell'aceto forte, esponete al sole, dopo 15 giorni filtrate.

14. **Aceto di salvia sclarea.** — La *salvia sclarea* che si adopera anche per fare vinelli, dà all'aceto un grato odore di moscato. Preparatelo come quello di menta.

15. **Aceto di spezie** per *mixed pickles*. Pepe nero gr. 55, grani di senapa 10 gr., una noce moscata, 10 gr. di pepe garofanato, 2 peperoni rossi maturi, 25 gr. di zenzero, 2 scalogni, alcune foglie di serpentaria, un po' di scorza verde di limone. Pestate quest' ingredienti minutamente. Lasciateli sobbollire un momento con $^1/_2$ litro d'aceto, quando questo è freddo, aggiungetevene un litro ancora, mettete in infusione per due settimane unendovi un cucchiaio di sale.

Oppure: Mettete in infusione tre settimane, in 1 litro d'aceto, 10 chiodi di garofano, gr. 8 di pimento, una bacchetta di cannella, 15 gr. di semente di senapa nera, una foglietta di *macis*, $^1/_4$ di noce moscata, 10 grani di pepe garofanato.

NB. Gl'ingredienti dell'aceto d'erbe e di spezie si possono variare all'infinito secondo i gusti.

16. **Aceto di limone.** — Tagliate a pezzettini la fina buccia gialla di 6 limoni, levate via la parte bianca, riducete la polpa a fettoline e mettetela in infusione colla scorza gialla in 1 litro di aceto. Quando v'occorre qualche cucchiaio di quest'aceto, rifondetelo con aceto puro, perchè esso si conserva a lungo saturo d'aroma.

17. **Aceto di lamponi.** — Schiacciate 1 chilog. di lamponi freschi, versatevi sopra 1 litro di buon aceto, il giorno seguente passate da un tovagliuolo spremendo un poco, non troppo, e conservate l'aceto in bottiglie. Se volete servirvene per bibite v'aggiungerete la necessaria quantità di zucchero.

18. **Aceto di ribes.** — Mescolate $^1/_2$ litro di sugo di ribes con un litro d'aceto, lasciate fermentare il liquido al sole in una bottiglia aperta, poi filtrate e riponete. Il sugo di ribes dev'essere riposato affinchè la parte torbida che non s'adopera resti al fondo.

19. **Aceto di fiori d'arancio.** — Mettete in infusione 2-3 settimane, al sole, 1 litro d'aceto bianco con 100 gr. di petali freschi di fiori d'arancio.

20. **Aceto di violette.** — Preparate dei petali di viola mammola, prendendo soltanto la parte colorata di viola, tritateli in un arnese di stagno (per il colore); quando ne avete raccolto 6 cucchiai metteteli in infusione in $^2/_3$ di litro d'aceto. Lasciate quindici giorni al sole e filtrate.

21. **Aceto col miele** *(miele rosato, medicinale).* — Pesate parti eguali di miele e d'aceto. Fate bollire questi due ingredienti insieme in un pentolino, riponete in bottigliette.

22. **Aceto dei sette ladri.** — Menta odorosa *(Mentha piperita)* gr. 100, salvia gr. 100, ruta gr. 80, ramerino gr. 80, lavanda gr. 100, canfora sciolta in un po' di spirito di vino puro 30 gr., aceto di vino forte, bianco, 4 litri. Mettete tutto questo in infusione al sole, scuotendo spesso la bottiglia. Dopo alcune settimane filtrate.

Sezione VII.

MARINATE

Le marinate sono composti liquidi dolci o con sale, cotti o crudi, in cui si fanno macerare da poche ore a più giorni le vivande crude o più raramente quelle cotte prima di allestirle o di servirle.

1. **Marinate crude con sale.**

a) *Marinata semplice per carni da cuocersi alla graticola* ecc.: Olio, pepe, sale.

b) *Marinata per fritture di carne e di funghi* ecc.: Olio, pepe, sale, prezzemolo trito.

c) *Marinata per carni, con cipolla:* Una cipolla, un cucchiaio di prezzemolo triti minutissimi, olio, pepe, sale.

d) *Marinata per verdure* ecc. *con aglio:* Strofinate una scodellina con una fesa d'aglio, mettetevi l'olio, il pepe, il sale.

e) *Marinata con erbe per carni, costolette* ecc.: 2 cipollette, uno scalogno, prezzemolo, timo, basilico, cerfoglio, maggiorana, verbena (il doppio di prezzemolo delle altre erbe e la metà di verbena), scorza di limone, tutto trito minutissimo, olio, pepe, sale, noce moscata, cannella, sugo di limone.

f) *Marinata per carni da cuocere arrosto:* Olio, sale, pepe, ramerino pesto, fette di limone mondato, foglie d'alloro.

g) *Marinata per carni in stufato:* Olio, pepe, noce moscata, garofani, cannella, *macis* (un cucchiaino in tutto), un cucchiaio d'acquavite e 6-7 cucchiai di marsala.

h) *Marinata d'aceto per carni:* una carotina a fette, un pezzetto di radice di sedano, un pezzetto di pastinaca, un ramicello di ramerino, un po' di prezzemolo, una foglia di lauro, sale, pepe, aceto bianco.

i) *Marinata per uccelli:* tre cucchiai di marsala, un cucchiaio di acquavite, uno d'olio fino, un mazzolino di timo e ramerino, 2-3 bacche di ginepro schiacciate, una foglia di lauro.

k) *Marinata con carne per fricandeaux e altri piatti simili:* Cuocete un'animella di vitello con burro e vino secco. Pestatela finamente nel mortaio con una cipolletta e mezzo scalogno, aggiungete un cucchiaio di prezzemolo trito, un pizzico di cannella, pepe, sale, diluite con olio e un po' di vino secco.

l) *Marinata di tonno per piatti freddi di vitello o di pesce:* Pestate nel mortaio 120 gr. di tonno sott'olio, diluite con olio fino e sugo di limone, aggiungete pepe, sale, se occorre, o 1 acciughina trita.

m) *Marinata di sardelle o di acciughe per varii piatti di carne:* Pulite, pestate e passate dallo staccio 4-6 acciughe o 3-4 sardelle (a cui avrete levato il sale soverchio tenendole qualche ora in fusione nel latte), diluite con olio, sugo di limone, aggiungete pepe di Cajenna, un cucchiaio di capperi triti.

n) *Marinata di latte d'aringa per pesci cotti alla graticola e da mangiarsi freddi:* Pestate il latte di 2 aringhe, scioglietelo con dell'olio, aggiungetevi sugo di limone, una cipolletta e un cucchiaio di prezzemolo triti minutissimi, pepe e spezie, se ciò v'aggrada.

2. **Marinate cotte, con burro.**

a) *Marinata per carni:* Fate soffriggere nel burro una carota, un pezzo di radice di sedano, un porro, due cipolle, tutto trito minutamente. Versatevi sopra dell'aceto forte, unitevi una cipolla e una fesa d'aglio crudi, 2 foglie d'alloro, un mazzetto d'erbe odorose, 3 chiodi di garofano, mezzo limone spremuto, alcuni grani di pepe.

b) *Marinata per pesce:* Come la marinata cotta senza burro, (g) soltanto, prima di far bollire il liquido, rosolerete le radici e lo scalogno nel burro.

3. **Marinate cotte, senza burro.**

a) *Marinata per il manzo con vino nero:* Fate bollire $^1/_2$ litro di

vino nero, $^1/_4$ d'acqua e $^1/_4$ d'aceto con una carota, uno scalogno, mezzo limone, 2 foglie di lauro, un mazzetto d'erbe, alcuni grani di pepe, versate il composto tiepido sulle carni che avrete collocate in un arnese di ferro verniciato.

b) *Marinata per il manzo, con aceto:* Come sopra, prendendo metà aceto, metà acqua.

c) *Marinata per il vitello, con vino e aceto:* Come la marinata (a) prendendo vino e aceto bianco.

d) *Marinata per piccioni, polli* ecc.: Come la precedente aggiungendo due chiodi di garofano.

e) *Marinata per dare al montone il gusto di capriuolo:* Decilitri 7 di vino bianco, decilitri 3 di aceto d'erbe (vedi Sez. VI), una cipolla, uno scalogno, mezzo limone, 8-10 grani di ginepro, alcuni grani di pepe, una carota, un pezzo di sedano, una fesa d'aglio, un mazzetto d'erbe. Fate bollire 8-10 m.

f) *Marinata per dare al majale il gusto di selvaggina:* Prendete le stesse erbe della marinata cruda (e), più mezzo limone, un mazzetto di radici, 8-10 bacche di ginepro, pepe in grani, $^1/_2$ litro di forte aceto, $^1/_2$ litro d'acqua, alcune foglie di salvia e due ramicelli di ramerino, un pezzetto di cannella e 2 garofani. Fate bollire 6-8 m.

g) *Marinata per pesci:* Vino e aceto bianco in parti eguali, un mazzetto d'erbe, un mazzetto di radici, pepe in grani, mezzo limone, uno scalogno, una foglia di lauro.

4. **Courtbouillon per il pesce.** — Il *courtbouillon* è il liquido in cui si fa lessare il pesce, mettendovelo a freddo. Esso varia un poco secondo la qualità dei pesci e dei paesi, e si può anche conservare qualche giorno, quando si fa spesso uso di pesce.

Courtbouillon solito: Parti eguali d'acqua e di vino, oppure $^1/_3$ di aceto, $^1/_3$ d'acqua e $^1/_3$ di vino, una foglia o due di lauro, mezzo scalogno, mezza cipolla, un limone mondato, a fette, un mazzetto d'erbe e un mazzetto di radici, se volete anche mezzo bicchiere d'olio fino.

5. **Marinate dolci.** — Queste marinate si compongono generalmente di sciroppi di zucchero, semplici o misti con sugo di frutta, liquori, rhum o cognac e servono per *babas*, per frutta o paste già cotte o paste da friggersi, oppure si mettono nei dolci, nelle *charlottes* ecc. ecc.

SEZIONE VIII.

SENAPA E MOSTARDA

1. **Senapa.**

Senapa italiana. Bollite un bicchiere di vino bianco con la metà d'una piccola cipolla, 2 chiodi di garofano, intridete con questo vino ancora caldo della buona senapa bianca, cominciando con poco liquido finchè avrete raggiunto la dovuta densità.

Senapa inglese. N.º 1. Gl'Inglesi sogliono preparare la senapa in piccole proporzioni cioè quanta ne occorre per l'uso di due tre giorni. Essi versano semplicemente a poco a poco dell'acqua, bollita con poco sale e raffreddata, sulla farina di senapa bianca.

Senapa inglese N.º 2. Mescolerete 300 gr. di polvere di senapa bianca con 60 gr. di farina di frumento e un po' di pepe di Cajenna, poi farete bollire acqua e aceto in quantità eguali col sale occorrente e procederete come sopra.

Senapa francese N.º 1. Unite 40 gr. di senapa bianca e 40 gr. di senapa nera, versatevi, mescolando sempre, circa 3 decilitri d'aceto di serpentaria (vedi Sez. VI) e continuate a rimestare per due ore circa, aggiungendovi pure la polpa di 3 aringhe pestata e passata da uno staccio finissimo, uno scalogno pesto anzi ridotto in poltiglia e la scorza di mezzo limone trita in polvere, alla fine un cucchiajo o due d'olio fino.

Senapa francese N.º 2 *(à la ravigote).* Prendete prezzemolo, serpentaria, pimpinella (pianta dell'anice), cerfoglio, timo, maggiorana, erba cipollina, di ciascuna specie, trita a parte, 5 gr., più 2 foglie trite finissime d'alloro e 2 foglie trite di sedano. Unite a questo battuto 2 scalogni triti finissimi e tre sardelle ridotte in poltiglia e versatevi sopra 4 decilitri d'aceto bollito con 50-60 gr. di miele. Versate questo composto un poco per volta su della polvere di senapa bianca e mescolate un'ora riducendo a densa pappina che riporrete in vasi per non servirvene che dopo trascorsi due mesi.

Senapa tedesca. Mescolate un piccolo pacco di senapa Colman con un cucchiajo grande e colmo di zucchero e un cucchiajo medio di sale, aggiungendo tant'olio da poterne fare una palla rotonda e asciutta. Collocate poi questa palla in una scodella, versatevi sopra dell'aceto a goccia a goccia e continuate a mescolare un'ora finchè la senapa sarà bella, liscia e della dovuta densità.

Senapa colle spezie. Fate bollire 4 decilitri di buon aceto con 2 decilitri di vino, versateli bollenti su 100 gr. di zucchero fino, aggiungetevi ancora cannella, garofani, pimento, zenzero, cardamoni, di ciascuna specie 3 gr., mescolate il composto 1-2 ore, versandolo freddo e a poco a poco su 300 gr. di senapa bianca.

Senapa col sapore d'aglio e cipolla. Fate bollire dell'aceto buono con alcune fesine d'aglio, una grossa cipolla tagliata in croce, un po' di sale e d'erba cipollina. Passatelo da un colino, servitevene per intridere della senapa Colman alla quale avrete aggiunto un po' di zucchero e un po' di coriandoli pesti finissimi, mescolate lungamente finchè il composto sarà liscio e denso.

Senapa dolce da preparare al momento. Tre cucchiai d'aceto, 3 cucchiai di sciroppo di lamponi, 3 cucchiaini di senapa Colman, mescolate a lungo; se fosse troppo liquida aggiungete ancora un po' di senapa e una presa di farina.

Senapa colle uova sode da preparare al momento. Passate dallo staccio due tuorli cotti sodi, aggiungendovi un cucchiaio di zucchero e 3 di farina di senapa. Bagnate con 3 cucchiai di acqua bollente, formate mescolando una pappina, unitevi una sardella passata dallo staccio e mezzo cucchiaio di capperi triti finissimi, poi continuate a mescolare finchè il composto sarà morbido e liscio.

2. **Mostarda N.º 1.** — La migliore mostarda è quella di Cremona ma la sua preparazione esige sì grandi cure che non è nè pratico nè consigliabile il servirsi d'una simile ricetta per il semplice uso di famiglia. Potrete tuttavia imitarla discretamente col seguente sistema.

Quando allestite le composte di frutta (quelle che più si prestano sono gli aranci interi, le chinette, le mandorle, le pesche, le albicocche, le susine, le piccole pere, i fichi, i cedri, le cotogne, la scorza di melone, e per l'ornamento le bacche di mirtillo rosso, di corno, le lazzerole rosse ecc.) preparatene uno o due vasetti per la mostarda, sempre col sistema Appert (vedi Cap. 36).

Quando volete allestire la mostarda, levate le frutta dai vasetti, non curando il sugo che adopererete per qualche altro scopo, mettetele in scodelle diverse, e versatevi sopra un po' di sciroppo di zucchero a 20 gradi (caldo, non bollente). Dopo 24 ore, mettetele al fuoco, sempre separatamente, aggiungendo ancora un pochino di zucchero e riscaldatele finchè non si possa più tenere un dito nel liquido, lasciatele raffreddare nel loro sciroppo. Dopo 24 ore levatele dallo sciroppo, e mettetevi sopra la senapa preparata nel modo seguente.

Senapa. Prendete fiore di senapa delle Puglie e, non potendo averne,

senapa bianca inglese di Colman e con del vino bianco, secco ma non dolce, formate una poltiglia ben mescolata, collocatela in un arnese di porcellana, chiudetelo bene e lasciate fermentare il composto in luogo caldo, secondo la stagione, dalle 12 alle 20 ore. Unitevi un po' di sciroppo freddo tolto dalle composte, una parte eguale per ogni specie e prima di versarlo sulle frutta passatelo dallo staccio.

3. **Mostarda N.° 2.** — Procederete come sopra, prendendo però delle composte di frutta preparate col sistema delle 4 operazioni (vedi Cap. 36); soltanto vi basterà di fare tre sole operazioni.

Per questa mostarda prendete qualsiasi genere di frutta sode, come pesche, albicocche, susine, *reines claudes,* ciliege, piccole pere e mele alle quali leverete il torsoletto, fichi, noci, piccoli aranci e chinette, anche carote, radici e steli d'angelica e rabarbaro in giulebbe, scorza di melone, zucca in composta.

Quando avete tutte le frutta in pronto calcolate per ogni chilogr. di composta (senza sciroppo) 150 gr. di buona senapa, sciogliete la senapa adagio collo sciroppo misto delle frutta, quel tanto da formare un'omogenea poltiglia, unite tutto e riponete in vasi o in piccoli tini di legno. Lo sciroppo si mette a freddo.

4. **Mostarda semplice di pere.** — Mettete in una scodella circa 3 chilog. di pere preparate colle solite 4 operazioni, o anche col sistema Appert (in questo caso lo sciroppo dev'essere fresco). Fate bollire 1 litro di vino bianco e 1 quartuccio d'aceto; quando il liquido è freddo adoperatelo per stemperare 500 gr. di buona senapa. Dopo 48 ore, fate riscaldare lo sciroppo delle pere, e quando comincia appena a bollire ritiratelo dal fuoco, lasciategli perdere il soverchio calore e mescolatelo colla senapa, poi versatelo nella scodella e amalgamatelo colle pere.

5. **Mostarda a base di mele.** — Mondate 3 chilog. di mele, tagliatele a fettine, mettetele in $^1/_2$ chilog. di zucchero sciroppato con 4 decilitri d'acqua, e fatele cuocere 2-3 ore rimestando sempre. Versatele quindi in una grande scodella, unitevi della senapa in quella proporzione che più v'aggrada, da 100 a 500 gr., e delle frutta preparate prima con le 4 operazioni (vedi Cap. 36) tante da raggiungere i 3 chilog., p. es. pere, albicocche, pesche, noci, susine ecc.

6. **Mostarda forte senza zucchero.** — Preparate le frutta che credete con le 4 operazioni (vedi Cap. 36), mettetele su d'uno staccio a sgocciolare, collocatele in un vaso di vetro, versatevi sopra dell'aceto freddo,

buono, al quale avrete unito per ogni litro (mescolando prima la senapa con poco aceto) 50-70 gr. di senapa, un po' di pepe in grani e di chiodi di garofano, anche dell'armoracia grattata, se ciò v'aggrada.

7. **Mostarda fatta col mosto.** — Mettete al fuoco in un arnese di ferro smaltato o di terra 8 litri di mosto con un sacchetto di garza di cotone contenente 19 gr. di cannella, 4 di garofani e 2 di *macis*, fate ridurre il liquido della metà e dopo 1 ora di cottura levate il sacchetto, aggiungete 2 chilog. di frutta diverse, a fettine, e metà del loro peso di zucchero. Quando le frutta sono cotte lasciate raffreddare un poco il composto, levate un po' di sugo e mescolatelo con 500-1000 gr. di senapa. Poi passate questa senapa dallo staccio e unite tutto.

CAPITOLO SECONDO

Sezione I.

SALSE CALDE

Le salse hanno un' importanza capitale nella gastronomia. Nelle grandi famiglie e nei buoni alberghi si tengono sempre pronte delle salse fondamentali che si mantengono alcuni giorni e che servono, coll'aggiunta d'ingredienti diversi, a formare altri composti i quali prendono poi i nomi più svariati. Se s' avessero a preparare le due prime salse fondamentali, cioè la spagnuola e la vellutata, secondo i precetti di certi cuochi ci sarebbe da imbandire un desinare per parecchie persone. Questo libro essendo destinato unicamente a fornire ricette pratiche ed economiche per la cucina di famiglia, mi limiterò a indicare sistemi semplici e adatti allo scopo.

Pentolini per conservare le salse a bagnomaria.

Le salse fondamentali per l'uso della giornata e anche le altre salse si possono allestire per tempo e conservare in appositi pentolini di ferro smaltato entro un recipiente pieno per tre quarti d'acqua che si mantiene sempre calda senza lasciarla bollire.

1. **Salsa spagnuola.** — Mettete un battutino di prosciutto magro e grasso sul fondo d'una cazzarola, aggiungetevi dei ritagli di vitello e di filetto, un pezzetto di burro e lasciate rosolare tutto a fuoco vivo badando che il sugo non s'attacchi. Quando il vitello ha preso un bel

color d'oro, copritelo di brodo buono, ritirate la cazzarola sull'angolo del fornello e lasciate sobbollire il composto un paio d'ore, o meno, secondo la quantità. Fate soffriggere in una padella 50 gr. di burro, unitevi 50 gr. di farina, rimestatela finchè ha preso un bel colore biondo, diluitela con del brodo, unitevi il sugo della carne passato da uno staccio, e un cucchiaio o due d'estratto Maggi, fate bollire anche questo liquido digrassandolo bene finchè ha preso una certa consistenza aggiungendovi, se v'aggrada, un paio di cucchiai di vino secco bianco e il sale necessario. Se volete conservare la salsa alcuni giorni, bollitela ogni mattina.

2. **Salsa vellutata.** — Fate bollire nel brodo chiaro di pollo un pezzetto di coscia di vitello con un po' di lardo, di burro e di prosciutto magro, una mezza cipolla, una piccola carota, un mazzolino d'erbe miste e alcune fette di boleti bianchi; rifondete il brodo se occorre. Soffriggete il burro come nella ricetta precedente ma un po' meno, e incorporatevi bene la farina senza che pigli colore. Scioglietela con un po' di brodo della salsa, unitevi il sugo rimanente passato dallo staccio, mettete il composto in una cazzarola e fatelo sobbollire, adagio, digrassandolo fin che ha preso una certa consistenza. Questa salsa deve riescire di un colore bianchiccio.

3. **Salsa besciamella semplice, di magro.** — Questa salsa indispensabile per tante vivande, per l'uso di famiglia si allestisce semplicemente incorporando sul fuoco egual peso di burro e di farina e stemperando il composto con buon latte o meglio crema di latte che si aggiunge a poco a poco e nella misura necessaria per avere una pappina più o meno densa che va cotta finchè ha perduto il sapore di farina. Se il peso del burro supera quello della farina la besciamella diventa naturalmente più fina; le spezie, i tartufi, i funghi fini triti ne aumentano secondo i gusti il sapore; così le erbe trite finissime.

4. **Salsa besciamella di grasso.** — Mettete in una cazzarola, sopra un battutino di lardo e di prosciutto magro, alcune fette di carota, di sedano, di cipolla e di pastinaca, poi due tre fettine di vitello, un mazzetto guernito, pepe, sale e un pezzo di burro. Collocate la cazzarola a fuoco moderato e lasciate soffriggere quest'ingredienti senza che diventino rossi. Incorporatevi poi 3 cucchiai scarsi di farina, e diluite il composto con un litro di brodo chiaro, se di pollo tanto meglio, e un bicchiere grande di latte. Lasciate sobbollire adagio la salsa ore 1 ½ rifondendo latte, se occorre, poi passatela dallo staccio senza troppo comprimere le verdure che non fossero disfatte. Se al latte sostituirete la panna, la salsa diverrà

sempre migliore. Potete anche amalgamare la farina con del burro prima di metterla nella cazzarola.

5. **Salsa alla tedesca** *(sauce allemande)*. — Potete allestire in questo modo senza troppa complicazione una salsa che s'avvicini alla *sauce allemande* ch'è anch'essa un elemento essenziale della cucina:

Se avete un po' di funghi cotti, tritateli finamente, rimetteteli al fuoco col loro sugo, unitevi un po' di besciamella semplice ($^2/_3$ di besciamella per $^1/_3$ di funghi), diluite il composto con del brodo buono in cui avrete sciolto un po' d'estratto Liebig, fate bollire il composto lungamente, poi passatelo allo staccio. Incorporatevi un paio di tuorli d'uovo, rimettetelo al fuoco soltanto per rimestarlo bene e tenetelo in serbo.

6. **Salsa al burro nero** *(per pesce, specie per la razza)*. — Friggete 50 gr. di burro in una cazzarolina, finch'è diventato scuro, quasi nero. Unitevi allora un cucchiaio d'erbe fine trite e 6 cucchiai d'aceto forte e fate bollire il composto finch'è ridotto alla metà.

7. **Salsa semplice di burro** *(per blini, rotoli ecc.)*. — Burro freschissimo sciolto a bagnomaria servito bollente con un pizzico di sale.

8. **Salsa di burro** *(per il pesce lesso)*. — Tramenate in una cazzarolina 60 gr. di burro, incorporatevi un cucchiaio di farina, un po' di sale e di pepe bianco, diluite il composto con un quartuccio d'acqua, rimestatelo al fuoco finchè comincia a bollire, unitevi allora il sugo d'un piccolo limone e servite.

Al limone potete sostituire l'aceto d'erbe o di serpentaria e, se vi aggrada, uno scrupolo di spezie miste.

9. **Salsa bianca** *per pollo o vitello (Blanquette)*. — Sciogliete in un pentolino 50 gr. di burro, unitevi 25 gr. di farina, bagnatela con del brodo chiaro possibilmente di pollo (circa 5 decilitri), lasciate bollire il composto a lungo, prima di servirvene unitevi un cucchiaio d'aceto bianco fino e un tartufo trito.

10. **Salsa di parmigiano** *(per verdure lesse)*. — Sciogliete 50 gr. di burro, unitevi 50 gr. di farina, diluite con del buon *consommé*, aggiungete 50 gr. di parmigiano, pepe bianco, sale, 1 uovo. Rimestate al fuoco badando che il composto non riesca a bollire. Invece del *consommé* potete prendere anche l'acqua in cui furono cotte le verdure, cioè gli asparagi, i broccoli ecc. aggiungendovi estratto Liebig.

11. **Salsa d'uova all'olandese** *(per il pesce)*. — Mettete in un pentolino 3 tuorli d'uovo, una noce di burro, un cucchiaino di farina, un cuc-

chiaino di sugo di limone, un piccolo bicchiere di vino bianco, collocate il pentolino entro una cazzarola piena d'acqua bollente, aggiungete ancora al composto sale, pepe, *macis* e frullatelo a bagnomaria aggiungendovi qualche cucchiaio di buon *consommé* e alla fine un pezzetto di burro fresco. Quando esso ha preso una certa consistenza levatelo, prima che bollendo si guasti. Questa salsa non si conserva e va preparata al momento. Potrete modificarla in diverse maniere sostituendo al vino l'aceto d'erbe o di serpentaria, e al brodo il liquido in cui venne cotto il pesce (*courtbouillon*). Per renderla piccante v'aggiungerete capperi, funghi o *mixed pickles* fini (vedi Cap. 38).

12. **Salsa di pepe** *(poivrade)*. — Tritate alcuni peperoni verdi o un peperone rosso. Soffriggete nel grasso fino di maiale, misto con olio, 4 cucchiai di pangrattato. Diluite il composto con brodo buono, unitevi il battutino di peperoni, sale, pepe a discrezione e aglio, se non vi dispiace. Oppure soffriggete 4 cucchiai di pangrattato nel burro, diluite il composto con brodo buono, mettetevi il sale necessario, pepe in abbondanza, e un minuto prima di servire 2 cucchiai di parmigiano (il cacio non deve cuocere). Una fesa d'aglio, bollita col composto e poi levata, rende questa salsa più piccante.

13. **Salsa di spezie.** — Mettete al fuoco $^1/_2$ litro d'aceto, con 16 gr. di cannella fina, 8 gr. di chiodi di garofano, 8 gr. di *macis*, e 80 gr. di zucchero, fatelo bollire finchè è ridotto alla metà, servitevene come della salsa agrodolce. Se avete aceto di spezie, potete adoperarlo collo zucchero senz'altro.

14. **Salsa di paprica.** — Preparate una salsa di pomidoro alla *vinaigrette* (vedi N.° 24) con poco aceto, unitevi una presa di polvere di paprica o del peperone rosso pestato finissimo.

15. **Salsa di curry** *(spezie miste, vedi polvere di curry)* **per carni.** — Tagliate a dadolini 50 gr. di lardo fumato rosso e bianco, e soffriggetelo con del burro insieme a uno scalogno trito, a una fetta di sedano, a un cucchiaio di farina e alla scorza di mezzo limone, versatevi sopra del buon *consommé* e lasciate bollire 1 ora, unitevi poi il sugo del mezzo limone e un cucchiaino di polvere di *curry*, passate dallo staccio e servite.

16. **Salsa di pane.** — Bollite una grossa cipolla nel brodo con molto pepe, sale e noce moscata, passatela dallo staccio e versatela insieme al brodo in una cazzarolina dove avrete messo la mollica di 2 piccoli pani bagnata nel latte. Fate una pappina al fuoco, passatela dallo staccio

entro un' altra cazzarola, unitevi un pezzo di burro fresco a fiocchetti e quand' è incorporato un cucchiaio di prezzemolo trito.

17. **Salsa di pan fritto all'inglese** *(Fried bread sauce)*. — Bagnate col vino bianco delle fette di pane, friggetele nel burro d' un bel color d'oro, pestatele nel mortaio. Tritate finamente 30 gr. di prosciutto e una cipolletta, sciogliete una fesina d' aglio col sale, mettete quest' ingredienti con pepe, sale e noce moscata a bollire nel brodo buono (4 decilitri circa): quando il brodo è ristretto alla metà, unitevi alcuni cucchiai di pane, fate sobbollire il composto, versatevi un cucchiaio d' aceto d' erbe o di sugo di limone e servite con arrosto d' uccelli selvatici.

18. **Salsa di funghi** *(per sformati di carne e pasticci)*. — Tritate finamente alcuni prataiuoli *(champignons)* cotti secondo la pratica. Preparate al fuoco una pappina liquidetta di burro, farina e *consommé*, unitevi i funghi, un po' di vino bianco, qualche droga, se vi conviene, fate bollire il composto lentamente, aggiungendovi brodo se occorre e alla fine sugo di limone. Se lo preferite potete fare la pappina col pane.

19. **Salsa di tartufi.** — Per questa salsa potete prendere i cascami dei tartufi che triterete minutamente colla lunetta. Metteteli quindi al fuoco con un po' di burro, di vino bianco, di formaggio e di limone, spolverizzateli con un cucchiaino di farina, diluite il composto col brodo buono, lasciatelo sobbollire alcune volte.

Le salse di tartufi e di funghi si fanno anche colle relative essenze che si trovano in commercio e con salsa spagnuola. Essenze meno fine si preparano anche in famiglia (vedi Cap. 38).

20. **Salsa alla provenzale** *(per pesci e carni lesse)*. — Fate un battutino d' aglio e di cipolla, rosolatelo un momento nell' olio senza che prenda colore, aggiungetevi due cucchiai di timo e maggiorana tritati in parti eguali, due cucchiai di funghi cotti e un po' di conserva di pomodoro, diluite il composto con del brodo, lasciatelo bollire prima di servirlo, unitevi un po' di formaggio.

21. **Salsa di pomodoro semplice** *(per tagliatelle, maccheroni ecc.)*. — Pulite, lavate e tagliate alcuni pomidoro a pezzi e fateli bollire in una cazzarola finchè si sciolgono. Passateli dallo staccio entro una catinella, lasciate che la parte più densa vada a fondo, sopprimete il liquido acquoso, mettete il passato in un tegamino dove avrete soffritto nel burro una cipolletta (che poi leverete), mescolate il composto, unitevi sale, pepe, fatelo condensare al fuoco e, prima di servire la salsa, amalgamatevi un pezzetto

di burro fresco. Se la cipolla vi disgusta, lasciatela da parte. Se i pomidoro fossero aspri correggerete la salsa con un pochino di zucchero.

22. **Salsa di pomidoro più fina** *(per intingoli)*. — Fate un battutino di prosciutto magro e grasso, unitevi una cipolla trita, fate rosolare il composto nel burro, aggiungetevi poi il passato di pomidoro allestito come si disse nella ricetta precedente, e un mazzetto d'erbe (prezzemolo, timo, maggiorana, basilico). Non dimenticate il pepe e il sale e fate bollire la salsa adagio e lungamente, sorvegliandola. Prima di servirla passatela dallo staccio, e incorporatevi un pezzo di burro fresco. Se fosse troppo densa, durante la bollitura v' aggiungerete del brodo.

23. **Salsa di pomidoro** *(per minestre in brodo)*. — Tritate una cipolletta, una piccola carota, un pezzetto di radice di sedano, un pugnetto di prezzemolo, fateli soffriggere nel burro con pepe e una fesina d'aglio sciolta col sale. Aggiungete al soffritto i pomidoro passati come dicemmo sopra e lasciateli bollire lentamente un' ora circa, poi passate tutto dallo staccio. Se si trattasse di fare una zuppa potrete aggiungere alla salsa e farvi sobbollire dei dadolini di patate crude e di rape cotte, anche un po' di cavoli cappucci prima scottati e poi rosolati nel burro.

24. **Salsa di pomidoro alla vinaigrette** *(per il lesso)*. — Sciogliete del grasso finissimo di majale in un pentolino, unitevi un pajo di cucchiai d' olio, quando l' olio è bollente fatevi soffriggere una cipollina trita, poi una fesina d'aglio, ma questo non tanto da prenderè colore, unitevi un cucchiaio di prezzemolo trito, i pomidoro preparati come sopra, 2 cucchiai di zucchero e 2-3 cucchiai d' aceto forte. Lasciate bollire la salsa adagio 30-40 m.

25. **Salsa di mele all' inglese** *(per la carne di majale)*. — Cuocete nell' acqua alcune mele fine e mondate finchè l' abbiano tutta assorbita e passatele dallo staccio. Mettetele in una cazzarolina con un pezzo di burro un cucchiajo di vino, e un po' d'acqua se il passato fosse troppo denso. Prima di servire, unitevi un cucchiajo di zucchero che avrete sofregato sulla buccia di limone e pestato finissimo.

26. **Salsa d'uva spina all'inglese** *(per gli sgombri)*. — Cuocete a bagnomaria delle bacche ancor verdi d' uva spina e passatele da uno staccio. Passate pure dallo staccio una manata di spinacci cotti, uniteli al passato, incorporatevi un po' di salsa besciamella semplice e liquidetta fatta con burro, farina e latte, unitevi ancora sale, pepe e noce moscata.

27. **Salsa di ribes** *(per il porcellino da latte)*. — Mettete a bagno maria in un pentolino ½ litro di grani di ribes rosso; preparate intanto una pappina al fuoco, con la mollica di 2 pani bagnati nel brodo, un pezzetto di burro e dell'altro brodo in cui avrete fatto sciogliere un po' d'estratto Liebig. Passate tanto il composto come il ribes dallo staccio, uniteli, aggiungetevi un bicchierino di buon vino nero e condensate al fuoco.

28. **Salsa di susine** *(per lepre e altra selvaggina)*. — Cuocete una dozzina di susine acerbe a secco, passatele dallo staccio, unitevi 2 amaretti pesti, 3 cucchiai di pangrattato, la scorza di mezzo limone, diluite col sugo dell'arrosto, aggiungete sale, pepe, spezie, una foglia d'alloro, un cucchiaino di zucchero, un po' di vino nero. Passate dallo staccio. Una salsa simile si fa in Germania con le ciliege nere.

29. **Salsa di lamponi** *(per arrosti)*. — Mettete ½ litro di lamponi freschi in un pentolino, a bagnomaria, per farne uscire il sugo, spremeteli quindi da uno staccio fino. Mescolate un cucchiaino di farina con un pezzetto di burro sciolto a bagnomaria, diluite il composto con un po' di vino bianco, con un cucchiaio d'aceto, un cucchiaio o due di zucchero e il sugo dei lamponi. Riscaldate sempre a bagnomaria.

30. **Salsa di bacche di rosa** *(per selvaggina)*. — Prendete alcuni cucchiai di marmellata di bacche di rosa (vedi cap. 36), mettetele in una cazzarolina con un pezzo di burro, un bicchierino d'aceto e pepe di Cajenna. Lasciate sobbollire, mescolando, il composto. All'aceto potete sostituire il vino bianco.

31. **Salsa di limone** *(per carni lesse)*. — Come la salsa al burro, sostituendo all'acqua il brodo, e aumentando la quantità del sugo di limone.

32. **Salsa d'arancio** *(per anitre selvatiche)*. — Tritate finamente 50 gr. di prosciutto crudo magro e la buccia gialla di due aranci amari. Fate soffriggere a parte nel burro una cipolletta, una carota trita e un cucchiaino di farina, unitevi il prosciutto e la buccia, un bicchiere di sugo di carne e alcuni cucchiai di vino bianco, pepe e sale. Fate bollire la salsa un'ora, rifondendo il brodo, se occorre, alla fine strizzatevi il sugo dei due aranci e passate dallo staccio.

33. **Salsa di ginepro** *(per selvaggina)*. — Pestate nel mortajo di pietra una cipolla, una fesa d'aglio e 15 bacche di ginepro. Preparate un battuto finissimo di lardo affumicato rosso e bianco, e la scorza di

mezzo limone trita. Mettete tutti questi ingredienti in un tegamino, fateli soffriggere lentamente, aggiungetevi 2-3 cucchiai di pane di segala grattugiato, sugo d'arrosto (e anche quello della selvaggina) e vino nero e fate bollire la salsa 1 ora. Alla scorza di limone potete sostituire quella d'arancio. Prima di servire, sugo di limone.

34. **Salsa agrodolce** *(per la testa di vitello e per fritti di carne).* — Sciogliete del burro in un tegamino, incorporatevi un cucchiaio o due di farina, diluite il composto con *consommé*. Fate arrossare in una padella 2 cucchiai di zucchero pesto, scioglietelo con un po' d'aceto bollente e versate il liquido nel tegamino. Lasciate sobbollire la salsa a lungo. Al momento di servirla, unitevi due cucchiai di capperi interi, oppure un cucchiaio di sultanina e uno di pinoli, anche la scorza trita di mezzo limone, se v' aggrada, o alcune gocce di sugo.

In questo modo si prepara la salsa di zucchero caramellato lasciando da parte capperi, pinoli e sultanina.

35. **Salsa di pinoli** *(per il pollo lesso).* — Soffriggete nel burro un cucchiaio di farina, 2 cucchiai di zucchero, aggiungetevi un pugnetto di pinoli triti, 2 tuorli d'uovo, il sugo d'un limone, lasciate sobbollire un momento, servite aggiungendo quell'odore che preferite, cannella o *macis*.

36. **Salsa d' amaretti** *(per costolette).* — Pestate nel mortajo 2 amaretti grandi, metteteli in una cazzarola con un cucchiaio di zucchero, 5 cucchiai d'aceto, uno di sugo di limone, uno di capperi e uno scrupolo di cannella e garofani.

37. **Salsa di noci** *(per polli).* — Mondate 10-12 noci fresche e pestatele nel mortajo di pietra con qualche goccia di panna. Inzuppate nel latte la midolla di un pane, mettetelo al fuoco con un po' di burro e di brodo chiaro di pollo e formate una pappina che poi passerete allo staccio insieme alle noci peste, unitevi sale, un pizzico di cannella, diluite con brodo e senza più far bollire la salsa conservatela a bagnomaria.

38. **Salsa di mandorle.** — Mondate 120 gr. di mandorle, pestatele con un po' di latte, non troppo finamente, fatele bollire in 4 decilitri di latte o panna. Quando hanno bollito, coprite il recipiente e lasciate che il latte assorba il sapore delle mandorle. Spremetelo da un pannolino, mettetelo al fuoco, unitevi un cucchiajo abbondante di farina mescolata con un po' di latte, formate una pappina liquida, unitevi un cucchiajo di cognac, uno o due torli d'uovo e un po' di zucchero. Tra le mandorle potete metterne 5-6 d'amare.

39. **Salsa d'olive pel filetto arrosto.** — Tagliate a spira delle olive in salamoja, levando loro il nocciuolo, mettetele mezz' ora nell' acqua fredda. Sciogliete un po' di burro in una cazzarolina, unitevi uno scrupolo di farina, poi alcuni cucchiai dell' intinto dell' arrosto e del brodo buono, lasciate sobbollire il composto, aggiungetevi le olive e dopo 20 minuti circa il sugo d' un limone.

40. **Salsa di Mixed-pickles** *(sott' aceti)*. — Come sopra, impiegando il sugo di qualunque arrosto buono e prendendo invece delle olive, citriuoli, peperoni, pomidoro, cipolline sott' aceto. Potete unire a questa salsa anche 2 grandi peperoni delle Puglie triti finissimi.

41. **Salsa di carciofi** *(per altre verdure)*. — Lessate i carciofi dopo aver mozzato le punte delle foglie. Passateli dallo staccio, prendete per ogni carciofo un tuorlo d' uovo cotto sodo e pure passato. Mettete questo passato in una cazzaruolina dove avrete sciolto del burro, mescolate un minuto, diluite con un po' di panna, aggiungetevi pepe e sale e servite. Volendo fare questa salsa fredda, diluirete il passato di carciofi e d' uova con olio.

42. **Salsa di citriuoli.** — Sciogliete del burro in una cazzaruolina, unitevi un mezzo cucchiaio di farina, rimestate bene, diluite con 2 cucchiai d' aceto, 1 cucchiaio di vino bianco e due di brodo buono, mettetevi alcuni citriuoli sott' aceto triti minutamente, pepe, sale se occorre.

43. **Salsa di capperi** *(per carni)*. Soffriggete del burro in una cazzaruolina, unitevi un po' di farina, stemperate il composto con un po' di brodo, unitevi due cucchiai di capperi sott' aceto, senza scolare, lasciate sobbollire, servite. Per fare questa salsa all' inglese, lascierete da parte la farina, abbondando col burro. Se v' aggrada, al brodo potete sostituire un po' di vino bianco, aggiungendovi anche un cucchiaino di zucchero nel qual caso la salsa prende l' agro-dolce.

44. **Salsa d' erba brusca o erba acetosa** *(per carni salate)*. — Cotta che abbiate l' erba acetosa nell' acqua salata, fritatela e passatela allo staccio. Sciogliete nel burro disfatto un po' d' estratto di Liebig, unitevi due o tre pizzichi di farina, poi l' erba passata, pepe, sale e un po' di *consommé*. In questa maniera potete fare anche la salsa di cerfoglio.

45. **Salsa di prezzemolo.** — Mescolate 2 cucchiai di farina con 4 cucchiai di panna, formate una pappina al fuoco. Amalgamatevi 2 tuorli

d'uovo crudi, 2 cucchiai di prezzemolo trito, diluite con brodo buono, salate, lasciate bollire pochi minuti. Oppure: soffriggete il prezzemolo nell'olio con un battutino d'aglio, unitevi pepe, sale, pangrattato e aceto.

46. **Salsa d'erba cipollina** *(per il lesso).* — Soffriggete 25 gr. di farina con 40 gr. di grasso di majale fino, aggiungetevi del brodo, sale e pepe e due cucchiai d'erba cipollina trita.

47. **Salsa d'erba maggiorana.** — Come la precedente, sostituendo all'erba cipollina la maggiorana. Nello stesso modo farete la salsa di basilico, di timo ecc.

48. **Salsa d'aneto** *(per carni).* — Preparate una besciamella molto liquida impiegando invece del latte un po' di brodo; un minuto prima di servirvene unitevi un battutino finissimo di foglie d'aneto.

49. **Salsa di finocchio all'inglese** *(per carni).* — Come sopra, colle foglie trite finissime del finocchio, soltanto baderete che la farina prenda un po' di colore prima di diluirla col brodo.

50. **Salsa di carote** *(per stufati).* — Preparate un po' di *purée* di carote (vedi Cap. 18). Diluitela con *consommé*, unitevi pepe, sale e spezie a vostro piacimento, anche un po' di sugo di limone. Al momento di servirvene incorporatevi un pezzo di burro fresco.

51. **Salsa d'erbe.** — Sciogliete un pezzo di burro in un tegamino, unitevi 2 cucchiai di fecola, sale, pepe e un finissimo battuto d'erbe in cui avrete messo parti eguali di basilico e di maggiorana, un po' di timo, di santoreggia, di cerfoglio, di prezzemolo, una foglia o due di menta. Diluite con un po' di brodo nel quale avrete disfatto mezzo cucchiaino d'estratto Liebig, lasciate sobbollire alcune volte, servite. Potete variare a vostro piacimento la composizione del battuto, ciò dipende dal gusto e dalle erbe che la stagione fornisce.

52. **Altra salsa d'erbe** *(per il baccalà).* — Tritate minutamente una cipolla, un bel mazzetto d'erba cipollina, una carota, un pezzetto di radice di sedano, un pugnetto di prezzemolo e di cerfoglio, due o tre foglie d'erba acetosa, anche un pajo di fettine di porro. Fate soffriggere il battuto nel burro caldo, quando ha preso un po' di colore, unitevi un cucchiajo di farina, pepe, il sale sciolto con una fesina d'aglio, acqua, se volete la salsa di magro brodo di pesce, altrimenti brodo di carne. Lasciate bollire il composto lungamente, rifondendo il liquido, se occor-

resse, passate la salsa dallo staccio, unitevi un po' di conserva di pomidoro, fatela bollire ancora alcuni minuti e adoperatela per il baccalà *al gratin* ecc. ecc.

53. **Salsa di cipolle e di scalogni** *(per carni e verdure)*. — Tritate 4 cipolle di media grossezza, rosolatele con 60-70 gr. di burro, aggiungetevi 2 cucchiai di zucchero caramellato senz'acqua e un cucchiaio di farina, rimestate bene il composto, diluitelo con parti eguali di brodo buono e d'aceto, fatelo bollire 2 ore adagio, aggiungendovi sale e pepe e rifondendo il brodo e l'aceto, se occorresse. Nella stessa maniera farete la salsa di scalogni unendovi anche la scorza trita d'un limone. Prima di riporla, passatela dallo staccio.

54. **Salsa di cipolle alla casalinga** *(per il lesso)*. — Fate arrossare in 60 gr. di burro 4 cipolle di media grandezza, unitevi 40 gr. di farina e quando questa ha preso colore, diluite con del buon *consommé* e fate bollire a lungo il composto.

55. **Salsa bianca di cipolle** *(per il lesso)*. — Cuocete 3 grosse cipolle nel brodo, passatele dallo staccio. Incorporate al fuoco 30 gr. di farina con 50 gr. di burro, diluite il composto col brodo dove furono cotte le cipolle, unitevi il passato, pepe e sale, bollite lungamente. Potete dare alla salsa il sapore dell'aglio o del prezzemolo.

56. **Salsa di porri.** — Come la precedente, soltanto unirete al composto un po' d'aceto semplice o aromatizzato.

57. **Salsa d'aglio** *(per pesci)*. — Preparate del burro d'aglio (vedi Cap. 1 Sez. III), unitevi due o tre prese di farina, diluite con brodo, fate bollire il composto, unitevi un po' d'aceto e sugo di limone.

58. **Salsa di rafano.** — Soffriggete lievemente 30 gr. di farina con 50 gr. di burro, diluite con un po' di panna, aggiungetevi la scorza trita di mezzo limone, 60 gr. di rafano grattato, lasciate sobbollire, servite.

59. **Salsa di comino** *(per il pesce)*. — Incorporate al fuoco 25 gr. di farina con 70 gr. di burro fuso, diluite il composto con del brodo in cui avrete sciolto un cucchiaino di Maggi, unitevi pepe, sale, un cucchiaio scarso di comino, fate bollire lungamente la salsa. Potete sostituire il pangrattato alla farina, il brodo di pesce a quello di carne.

60. **Salsa di prosciutto.** — Soffriggete una cipolletta con 50 gr. di prosciutto crudo, 50 gr. di funghi cotti e 50 gr. di lardo, unitevi, rimestando sempre, 30 gr. di farina, una buona presa di spezie miste (cannella, garofani, *macis*), diluite con del brodo al quale avrete aggiunto un po' d'estratto Maggi, lasciate bollire lungamente il composto e passatelo dallo staccio.

61. **Salsa piccante calda.** — Pestate finamente 100 gr. di prosciutto crudo, magro, con 3 scalogni e una mezza fesina d'aglio (se non vi dispiace), diluite con aceto bianco, aggiungete un po' di pepe e fate bollire il composto finchè il liquore è in gran parte assorbito, bagnate allora con del buon sugo di carne, unitevi un pajo di cucchiai di capperi e fate bollire ancora qualche minuto prima di servirvi della salsa.

62. **Salsa di vino** *(Sauce bordelaise) per arrosti e stufati.* — Tritate 2 cipolline, con 3 fette di prosciutto crudo e magro e fatele soffriggere in 60 gr. di burro, unitevi, rimestando sempre, 30 gr. di farina, diluite il composto con alcuni cucchiai di brodo buono e lasciatelo bollire aggiungendovi una presa di *macis* e uno scrupolo di paprica, versatevi poi 3 decilitri di vino nero fino, cuocete la salsa finchè avrà raggiunto una certa consistenza e strizzatevi il sugo d'un limone.

63. **Salsa al madera** *(per piedi di vitello, di castrato, o testina di vitello lessi).* — Mettete al fuoco in una cazzarolina 3 decilitri di sugo d'arrosto, 3 decilitri di madera, un po' d'estratto Maggi, un po' di pepe di Cajenna, sale a discrezione, fate bollire 25-30 m.

Volendo rendere questa salsa più piccante, vi aggiungerete un pochino di aceto di cipolla, o vi farete bollire insieme una cipolla mondata, oppure un po' di tartufi triti.

64. **Salsa fatta colle interiora della lepre** *(per lepre arrosto).* — Tritate finamente le interiora d'una lepre e fatele rosolare nel burro con un po' di cipolla e di prezzemolo. Pestate tutto nel mortajo insieme a 2 amaretti, a 4-5 bacche di ginepro, pepe e sale. Passate il composto dallo staccio, diluitelo col sugo della lepre cotta arrosto o con brodo buono, con un cucchiajo di aceto e 2-3 cucchiai di vino bianco e bollite a lungo e lentamente prima di servirvene.

65. **Salsa d'uccelli e di salvia** *(per la polenta).* — Pestate nel mortajo 3 tordi o 7 uccelli soliti, cotti secondo la regola, insieme a 6-8 foglie di salvia trita prima colla lunetta e rosolata nel burro. Fate sciogliere un battutino di lardo, unitevi gli uccelli pestati e passati dallo staccio, una

bacca o due di ginepro peste, diluite il composto con del brodo buono, lasciatelo bollire, versatelo poi sulle fette di polenta.

66. **Salsa di fegatini di pollo** *(per tagliatelle e per pasticci)*. — Tritate i fegatini di due polli con 4 fette di prosciutto, una cipolletta e un po' di prezzemolo, soffriggeteli nel burro, aggiungete un cucchiajo di farina, quando questa ha preso un po' di colore diluite con brodo buono, unendovi poi un cucchiajo d'aceto d'erbe, 2-3 cucchiai di vino santo, una presa di cannella e il sale necessario.

67. **Salsa di selvaggina** *(Fumet)*. — Potete fare questa salsa cogli avanzi di tutti gli arrosti di selvaggina, come lepre, fagiano, pernici, beccacce, ecc. ecc., pestandoli finamente nel mortajo (anche gli ossi più piccoli) e facendoli bollire con brodo e vino per passarli poi allo staccio, ma la salsa riesce migliore se la farete con cascami crudi di selvaggina bollendoli con brodo, vino, radici e un mazzetto guernito, spezie a scelta e qualche foglia d'alloro. Dopo 2-3 ore di lenta bollitura, leverete il sugo per digrassarlo e ve ne servirete per pasticci ed anche per minestre.

68. **Salsa d'acciughe.** — Sciogliete un pezzetto di burro in una cazzarolina, incorporatevi un cucchiaino di farina, diluite con poco brodo, unite al composto la mollica di un pane bagnato nel brodo e passato dallo staccio con 2 acciughe ben pulite dalle lische, fate sobbollire, aggiungetevi, prima di servire, mezzo cucchiaio di capperi.

69. **Salsa di sardelle.**

Semplice. Pestate nel mortaio 2 sardelle col peso di 3 sardelle di burro, passate dallo staccio, sciogliete il burro in un tegamino, incorporatevi un cucchiajo di farina, fatela soffriggere lievemente, diluite con acqua e brodo aggiungendo pepe, se v'aggrada.

Colla crema d'uova. Fate una pappina al fuoco con un pezzo di burro come mezz'uovo, un cucchiajo di farina, 2 tuorli d'uovo e un po' di brodo, diluitela con dell'aceto bianco e unitevi 2 sardelle passate dallo staccio, mescolate, servite.

Piccante per carni. Tritate un cucchiajo di capperi finissimamente, uniteli a del burro di sardella (2 sardelle e lo stesso peso di burro) che avrete sciolto in una cazzarolina, diluite con un po' di brodo, aggiungete pepe di Cajenna.

Alla Ginevrina. Rosolate nel burro una carota, un pezzettino di sedano, un mezzo cucchiajo di prezzemolo, di maggiorana e d'erba cipollina bene triti, diluite il composto con due cucchiai di brodo e due

di vino bianco, aggiungetevi un cucchiajo di funghi cotti, una grossa sardella trita e passata dallo staccio, un pezzetto di burro maneggiato con mezzo cucchiajo di farina, lasciate sobbollire, servite con sapore di spezie, se ciò v'aggrada.

Per arrosti. Fate soffriggere una cipolla trita con un pezzetto di burro e 2 cucchiai d'olio, unitevi una sardella trita e passata dallo staccio, un cucchiaino di zucchero, un cucchiajo di farina, mescolate il composto, lasciatelo sobbollire una volta, servite.

Per costolette. Soffriggete una cipolla trita nel burro, mescolatevi due cucchiai di pane di segala grattato, una grossa sardella trita e passata dallo staccio, un cucchiajo di capperi triti, un cucchiajo d'aceto, un po' di brodo e alcuni pezzetti di zucchero. Fate bollire 1 ora a lento fuoco.

NB. Se le sardelle sanno troppo di sale mettetele in fusione nel latte e lasciatevele alcune ore cambiando il liquido.

70. **Salsa di aringa.** — Come quella di sardella prendendo l'aringa in proporzione, ma è cosa ordinaria.

71. **Salsa di latte d'aringa** *(per il pesce)* fredda e calda. — Fate una besciamella liquida con burro, farina e latte. Mescolate in una catinella il latte d'aringa finchè si scioglie, unendovi qualche goccia di limone, aggiungetelo alla pappina con un po' di sale se occorre, pepe, paprica e sugo di limone a vostro piacimento.

72. **Salsa di gamberi** *(per il pesce)* fredda e calda. — Sciogliete un pezzetto di burro al fuoco, incorporatevi un cucchiajo di farina, diluite con brodo, formate una pappina piuttosto liquida, unitevi un pezzo di burro di gamberi (vedi Cap. 1 Sez. III) e il sugo di un limone, volendo anche 2 tuorli d'uovo e, se gradite renderla più piccante, una presina di paprica.

Sezione II.

SALSE FREDDE.

1. **Salsa d'acciughe** *(per l'insalata e carni fredde).* — Pestate nel mortajo 8 acciughe, 2 scalogni, una fesa d'aglio, passate il composto dallo staccio, diluitelo con aceto d'erbe, unitevi pepe e senapa se v'aggrada. Potete conservare lungamente questa salsa.

2. **Salsa d'acciuga alla Genovese.** — Pestate nel mortaio 3 acciu-

ghe con mezza cipolla e una fesa d'aglio, fate soffriggere in un po' d'olio fino il composto passato, aggiungendo sale, se occorre, pepe e un pochino di farina. Diluitelo con brodo buono e aceto, dopo avervi incorporato 2 amaretti pestati e un pizzico di garofani in polvere. Fate bollire questa salsa molto adagio e quando ha raggiunto una certa densità riponetela per servirla fredda.

3. **Altra salsa d'acciuga** *(per Hors d'oeuvre)*. — Pestate 2 acciughe con un cucchiajo di capperi e passatele dallo staccio, diluite il composto con olio e aceto d'erbe e unitevi alcuni capperi interi.

4. **Salsa di caviale** *(per pesce lesso e carni)*. — Pestate nel mortajo mezza cipolla, 30 gr. di caviale, 4 acciughe, 4 cucchiai di capperi, 3 cucchiai d' olive senza nocciuolo, passate dallo staccio di crini unitevi un cucchiajo di senapa, diluite con olio e aceto, mescolate a lungo con un cucchiajo di legno.

5. **Salsa piccante.** — Inzuppate in un po' d'aceto forte la midolla di due pani, passatela dallo staccio, unitevi un pugnino di prezzemolo pesto, 2 cucchiai di senapa francese, 2 cucchiai di vino bianco, 1 tuorlo d' uovo, pepe, sale e 2 cucchiai d'olio fino a gocce.

6. **Salsa piccante** *(à la diable) per carni fredde*. — Fate arrossare, un pochino, nel burro un cucchiajo di farina, diluite con aceto fortissimo, e lasciate bollire. Pestate nel mortajo di pietra due peperoni verdi, una cipolletta, uno scalogno, una fesina d'aglio, un mazzetto d'erbe miste, un pezzetto di burro come mezz'uovo, passate i due composti dallo staccio e uniteli con un po' d'olio e senapa a piacere.

7. **Salsa di pinoli.** — Pestate nel mortajo 200 gr. di pinoli, 3 acciughe, 1 tuorlo d'uovo cotto e 85 gr. di midolla di pane inzuppata nell'aceto e spremuta, aggiungetevi pepe e sale, diluite con dell'olio versandovelo a goccia a goccia, unitevi, se v'aggrada, ancora un pochino d'aceto o sugo di limone. Questa salsa si conserva alcuni giorni.

Oppure la midolla d'un pane, 4 sardelle, 3 fese d'aglio, 60 gr. di pinoli, sale, pepe, olio.

8. **Altra salsa di pinoli di mandorle e nocciuole** *(per carni fredde)*. — Pestate nel mortajo di pietra, 100 gr. di pinoli con poc'acqua, diluiteli con un po' di panna, passate dallo staccio insieme ai pinoli, la mollica di due panini, bagnata nel *consommé* aggiungete al composto una presina di sale, un cucchiaino di zucchero, un po' di sugo di limone. Potete fare la stessa salsa colle mandorle e colle nocciuole.

9. **Salsa di mele all'inglese** *(Chutneesauce)*. — Cuocete 4 *reinettes del Canadà* nell'acqua e passatele dallo staccio. Pestate nel mortajo due fese d'aglio, un peperone rosso e una cipolletta, unitevi le mele, mettete tutto al fuoco con dell'aceto forte, pepe, sale e un po' di pimento, lasciate che il passato si condensi e dategli un po' di colore col sugo di lamponi o di ribes. Sbattetelo a freddo, riponetelo.

10. **Salsa di menta all'inglese** *per carni (Mintsauce)*. — Tritate finamente della menta romana *(Mentha viridis)*. Versate sopra due cucchiai di questo battutino due cucchiai d'aceto forte, e tre cucchiai di questo aceto sopra 2 cucchiai di pangrattato. Dopo due ore passate tutto dallo staccio, aggiungete un pizzico di zucchero e servite.

11. **Salsa d'erba cipollina.** — Cuocete 2 uova sode. Passate il tuorlo dallo staccio e tritate finamente l'albume. Sciogliete i tuorli con un po' di panna (meglio se acida), unitevi pepe, sale, un pugno d'erba cipollina trita finissima, l'albume e dell'aceto d'erbe. Potete unire all'erba cipollina un po' di prezzemolo.

12. **Salsa di prezzemolo.**

a) Mescolate il prezzemolo con olio, aceto, pepe, sale e uova sode trite, procedendo come per il N.° 11.

b) Mescolate 2 tuorli freschi con 2 cucchiai di prezzemolo, diluite con olio e aceto, aggiungete pepe, sale e pangrattato.

c) Riscaldate al fuoco parti eguali di burro e d'olio, soffriggetevi una cipolla trita, aggiungetevi 3 cucchiai di prezzemolo pure trito, levate il composto dal fuoco, diluitelo con olio, aceto, un po' di spezie e un cucchiaino di zucchero.

13. **Salsa di ginepro.** — Pestate 12 bacche di ginepro con uno scalogno, diluite con olio, aggiungetevi 1 cucchiaio di prezzemolo trito, 1 cucchiaio di senapa francese, due, tre pezzetti di zucchero.

14. **Salsa di rafano** *(Armoracia, raifort) per lingua salata o lepre.*

a) Grattuggiate il rafano, aggiungetevi un po' d'aceto e di zucchero.

b) Grattuggiate parti eguali di mele acerbette e di rafano, unitevi un po' di zucchero e d'aceto.

c) Mescolate 2 tuorli d'uova sode, passate allo staccio, con olio e aceto, unitevi alcuni cucchiai di rafano grattuggiato.

d) Grattuggiate parti eguali di patate farinose e di rafano, mescolatevi un po' d'aceto.

e) Rosolate lievemente nel burro un po' di pangrattato, unitevi altrettanto rafano grattuggiato, un po' d'aglio pesto e aceto.

f) Diluite 2 cucchiai di senapa inglese con un po' d'aceto, unitevi un cucchiaino di zucchero e 4 cucchiai di rafano grattato.

g) Grattuggiate mandorle mondate e rafano in parti eguali, aggiungetevi il sugo d'un limone un po' di scorza pesta, un cucchiajo di zucchero e un po' d'olio.

15. **Salsa Mayonnaise.**

*) Arnese per fare la *mayonnaise.*

Coi tuorli crudi. Mescolate in una chicchera soli e lungamente 2 tuorli d'uovo crudi e freschi, salateli e tornate a mescolare, aggiungetevi dell'olio fino a goccia a goccia. (Vi sono appositi contagoccie per la *mayonnaise* che stanno in bilico sopra l'utensile dove si rimesta la salsa). Lavorate sempre il composto e quando comincia a farsi denso abbondate coll'olio finchè la chicchera è pressochè riempita. Unite allora alla salsa sugo di limone o aceto d'erbe, anche un po' di pepe bianco e, se v'aggrada, qualche cucchiaino di capperi.

Coi tuorli cotti. Passate dallo staccio 2 tuorli d'uovo cotti sodi, metteteli in una chicchera, procedete come sopra.

Coi tuorli cotti e crudi. Procedete come sopra, prendendo un tuorlo cotto e uno crudo.

Col burro. Lavorate in una catinella 80 gr. di burro finch'esso è ridotto a densa crema, unitevi 2 tuorli d'uovo crudi e dopo aver bene mescolato unitevi dell'olio fino a goccia a goccia. Aggiungete un po' di capperi sott'aceto. Alle persone poco esperte questa *mayonnaise* riesce più facilmente delle altre.

Colle erbe. Preparate la *mayonnaise* come sopra, unitevi un cucchiajo o due d'erbe trite finissime, come prezzemolo, serpentaria, pimpinella (erba dell'anice), aceto o erba cipollina, facendo una giusta miscela o scegliendo quelle specie che più aggradano.

Mayonnaise piccante. Mescolate 2 tuorli crudi con una fesina d'aglio schiacciata col sale, lavorate la salsa come quella di tuorli crudi, aggiungendovi alla fine sugo di limone in abbondanza.

Colla farina. Incorporate al fuoco, senza che prendano colore, 20 gr. di farina e 50 gr. di burro, unitevi mescolando 2 tuorli d'uovo poi, quando il composto sarà freddo, dell'olio a goccia a goccia, sale, pepe, un cucchiaio di senapa, uno di capperi, un po' di sugo di limone.

*) In vendita presso **E. Kohn**, Berlino, S. W. Leipzigerstrasse 88.

Colla panna. Mescolate in un pentolino 3 tuorli crudi con 3 decilitri di panna densa, un cucchiaio di farina, il sugo d'un mezzo limone, pepe e sale. Mettete il pentolino a bagnomaria e sbattete il composto col fuscello finchè si condensa. Levatelo dal fuoco e unitevi 8 citriuoletti sott'aceto triti e un pochino d' olio a goccia a goccia. Potete anche unire alcuni cucchiai di panna montata a una *mayonnaise* semplice.

Col vino. Strofinate alcuni pezzettini di zucchero sulla scorza di limone e pestateli finamente. Passate dallo staccio 2 tuorli d'uovo cotti sodi, versatevi dell'olio a goccia a goccia, unitevi un cucchiajo di senapa francese, mezzo cucchiaio di zucchero coll' odore del limone, sale, pepe bianco, un cucchiaino di Maggi sciolto in un po' di brodo, un bicchierino di marsala, e un po' d'aceto d'erbe.

Colla gelatina. Incorporate 40 gr. di farina con 40 gr. di burro, metteteli al fuoco, rimestate un momento, diluite il composto con del brodo chiaro tanto da averne una pappina liscia. Preparate anche un po' di *mayonnaise* coi tuorli crudi, olio, sale e limone; unite questa *mayonnaise* alla pappina, mescolatevi adagio un po' di gelatina liquida, e collocando il composto sul ghiaccio riducetelo alla dovuta consistenza e badate che divenga liscio. Ravvivate il sapore di questa salsa con erbe trite o capperi sott'aceto. Volendo ommettere la farina e il burro potete unire semplicemente la gelatina bianca liquida a una *mayonnaise* semplice.

Senza uova. Mettete sul ghiaccio in un recipiente di ferro smaltato o di porcellana 3 decilitri di gelatina sciolta, un decilitro d'olio fino, sale, pepe e il sugo di un limone e mezzo e sbattete il liquido con un fuscellino finchè si condensa.

Mayonnaise cotta. Mettete a bagnomaria in un recipiente 4 uova intere, 3 cucchiai d'olio fino, 2 cucchiai di forte aceto d' erbe, 1 cucchiajo d'acqua, sale, pepe bianco, un po' di sugo di limone, un po' di spezie, due tre fettine di scalogno, mescolate prima il composto, sbattetelo quindi col fuscello finchè comincia a bollire, allora passatelo dallo staccio.

Mayonnaise di Ostenda (per carni fredde). Pestate nel mortajo mezza cipolla e una fesina d' aglio, rosolatele un momento nel burro senza che piglino colore, aggiungetevi $^1/_2$ cucchiaio di farina, diluite con 2 decilitri di brodo chiaro, e rimestate il composto; unitevi poi sale, pepe, un po' d'aceto d'erbe, il sugo di mezzo limone e 2 tuorli d'uovo. Badate che il composto non bolla, ma che sia molto liscio. Ritiratelo dal fuoco e quand' è freddo unitevi un pezzo di burro nel quale avrete messo a goccia a goccia (dopo averlo tramenato a lungo) alcuni cucchiai d'olio fino.

Mayonnaise col latte d' aringa (per l' insalata). Preparate una *mayonnaise* d'uova sode con 3 tuorli. Passate dallo staccio il latte di 3 aringhe, mescolatelo a lungo in una chicchera, diluitelo con un po'

d'olio, con aceto di scalogno (vedi Cap. 1, Sez. VI) aggiungetevi il sugo di mezzo limone (se non ne avete messo nella *mayonnaise*) e 1 cucchiaio di polvere di senapa Colman mescolata con 2 cucchiai di marmellata di lamponi e se il dolce non vi alletta, un cucchiajo di senapa francese. Unite tutto, versando lentamente il latte d'aringa entro la *mayonnaise*, aggiungendo pepe, sale, e se vi piace uno scrupolo di paprica.

NB. Se la *mayonnaise* fredda non dovesse riescire, cioè minacciasse di non condensarsi, collocatela sul ghiaccio e unitevi qualche minuscolo pezzetto di ghiaccio o un pezzetto di patata farinosa passata dallo staccio e incorporate con un po' di burro, oppure mescolate da capo uno o due tuorli in una catinella e invece dell'olio versatevi a goccia a goccia la salsa che non è riuscita.

16. **Salsa tartara** *(per carni fredde)*. — Preparate una *mayonnaise* d'uova sode (vedi sopra), unitevi per 2 tuorli sodi 2 cucchiaini di senapa francese, un cucchiaio colmo di prezzemolo e cerfoglio triti in parti eguali, 2 acciughe fresche, pestate, aceto d'erbe, pepe, sale se occorre, un cucchiaino di marmellata di ribes, un cucchiaino di capperi. Tramenate a lungo il composto prima di servirlo e aumentate la dose della senapa se gradite che la salsa sia molto piccante.

17. **Salsa remoulade** *(per carni fredde)*. — Pestate nel mortajo la mollica di un pane bagnata nell'aceto d'erbe, un pezzetto come mezz'uovo di burro d'acciuga, un cucchiajo di capperi, 8 peperoni sott'aceto, 2 tuorli cotti sodi, un cucchiajo di prezzemolo trito, uno scalogno. Diluite con olio il composto passato dallo staccio, unitevi un cucchiaino di senapa, pepe bianco, sale, se occorre. Volendo fare questa salsa più risentita v'unirete un po' di pimento. Anche uno scrupolo di zafferano non le nuoce.

18. **Salsa ravigote.** — Scottate nell'acqua bollente un pugnino d'ogni specie delle seguenti erbe: crescione di giardino, serpentaria, cerfoglio, prezzemolo, pimpinella (erba dell'anice), spremete questo verde, mettetelo nel mortajo con la mollica di due pani piccoli bagnati nell'aceto, se la volete alla provenzale con 2 spicchi di scalogno o d'aglio, incorporatevi un pezzetto come mezz'uovo di burro di sardelle, passate il composto dallo staccio, unitevi un cucchiajo di capperi, pepe, sale, se occorre, e se volete dare alla salsa il suo colore caratteristico, aggiungetevi ancora un po' di spinacci cotti. Passatela quindi dallo staccio.

19. **Salsa di gelatina** *(per carni salate)*. — Mettete a bollire 4-5 ore in litri 1 $^1/_2$ d'acqua e un bicchiere d'aceto la quarta parte d'una testa e un piede intero di vitello con 4 acciughe pulite e tagliate a

pezzi senza levar loro le lische. Quando il liquido è ridotto a un terzo, passatelo da un tovagliuolo entro una scodella di porcellana e, freddo che sia, digrassatelo bene. Sbattetelo quindi con un fuscello, aggiungendovi dell'olio a goccia a goccia finch'è diventato schiumoso. Se fosse rappreso converrebbe scioglierlo. In estate si sbatte sul ghiaccio.

Sezione III.

SALSE CALDE e FREDDE
per dolci, budini, caldi e freddi, babas ecc. ecc.

1. **Salsa d'arancio.** — Fate bollire 200 gr. di zucchero con alcuni cucchiai d'acqua finchè fila, unitevi il sugo di 3 piccoli aranci e 4 cucchiai di rhum e servitevene subito.

Oppure. Soffregate sulla buccia di un arancio alcuni pezzetti di zucchero, scioglieteli al fuoco con un po' di marsala, stemperate con questo liquido un cucchiaino di farina fina, mettete la farina nella cazzarola col marsala, rimestate finchè il composto si fa spessino, ritirate dal fornello e aggiungetevi il sugo dell'arancio e un bicchierino di rosolio d'arancio; passate dallo staccio.

2. **Salsa di limone.** — Come le precedenti soltanto invece del sugo e del rosolio d'arancio prenderete sugo di limone e rosolio di limone o di vaniglia.

3. **Salsa di marmellata di frutta.** — Sciogliete al fuoco, nello sciroppo di zucchero o nel vino, un pajo di cucchiai di marmellata e fate bollire il composto, stemperate un cucchiaino di fecola con un cucchiaio di questo liquido, unitelo alla marmellata sciolta e lasciate sobbollire. Ritirate dal fuoco e versatevi un po' di sugo di limone e un po' di liquore omogeneo al sapore della marmellata.

4. **Salsa di cioccolata.** — Cuocete 60 gr. di cioccolata finissima con un quartuccio e mezzo di buon latte o panna e lasciatela raffreddare. Lavorate in una cazzarola 2 tuorli d'uova con 2 cucchiai colmi di zucchero e diluite con la cioccolata, mescolando il composto finchè prende un po' di consistenza, senza lasciarlo bollire.

5. **Salsa di caffè.** — Preparate $^1/_8$ di litro di caffè moca forte, passatelo da un tovagliuolo, unitevi un quartino di sciroppo di zucchero, stemperate nel composto 2 tuorli d'uovo, unitevi ancora un bicchierino di rosolio di caffè e alcuni cucchiai di panna montata.

6. **Salsa di zucchero caramellato.** — Fate arrossare, in una padellina, 4 cucchiai di zucchero, ma non tanto ch'esso divenga amaro, versatevi un po' di latte bollente e scioglietelo al fuoco. Lavorate in una padella 2 tuorli d'uovo con un cucchiaino di zucchero di vaniglia e un cucchiaino di farina, versatevi lo zucchero caramellato, condensate un poco al fuoco, senza lasciar bollire il composto, unitevi poi un po' di panna montata e un po' di rosolio d'arancio o del rhum.

7. **Salsa d'uova.** — Lavorate in una padella 2 tuorli con 2 cucchiai di zucchero, unitevi 4 cucchiai di latte, sbattete con un piccolo fuscello e a lento fuoco, condensate la salsa senza lasciarla bollire, unitevi 6 cucchiai di panna montata e 5 di marsala.

8. **Salsa di cannella o di vaniglia.** — Bollite $^1/_4$ di litro di latte con un pezzo di cannella o mezza siliqua di vaniglia e 2 cucchiai di zucchero, raffreddato che sia, versatelo in un pentolino dove avrete sbattuto 2 tuorli d'uovo, collocate il pentolino a bagnomaria e continuate a rimestare finchè il composto si condensa. Unitevi poi un po' di rosolio di cannella o di vaniglia o maraschino.

9. **Salsa di cognac.** — Lavorate 100 gr. di burro, solo prima, poi con 2 tuorli d'uovo e 100 gr. di zucchero finchè il composto è liscio, aggiungete a poco a poco un bicchierino di cognac, alcuni cucchiai di panna montata e il sugo d'un limone o d'un arancio.

10. **Salsa al madera.** — Come sopra, lasciando da parte la panna e aggiungendo un piccolo bicchiere di madera invece del cognac e del limone. Mettete la salsa in ghiaccio.

CAPITOLO TERZO

Sezione I.

Principii (Hors - d'oeuvre).

I principii (antipasti) si servivano generalmente prima della minestra ma questa usanza è quasi del tutto cessata, specie se si tratta del pranzo nel quale si offrono sia dopo la minestra sia fra gli altri piatti. Nelle colazioni possono andare prima della minestra asciutta.

Principii diversi.

Crostini, tartines, sandwichs. (Vedi crostini caldi e freddi). Si servono in scodelle guernite con un tovagliuolo ricamato. Ai crostini freddi s'aggiunge un ciuffo di verde.

Salati, cotti e crudi. A fette sottilissime, con burro e contorno di prezzemolo riccio.

Tonno sott'olio. A fette (parte della ventresca) per uso di famiglia con cipolle scottate e tagliate ad anelli.

Vitello a uso salmone (vedi Cap. 14 Sez. I). A fette, con limone.

Vitello a tonno (vedi Cap. 14 Sez. I) tagliato a fette sottilissime, guarnite con prezzemolo riccio e burro.

Polpettine tonnate, (vedi Cap. 14 Sez. I).

Bottarga (vedi Cefalo). Composto di nova di pesce. A fette sottilissime marinate con olio, sugo di limone e un battuto di prezzemolo e erba cipollina.

Sardine in scatola. Bene asciugate dall'olio in cui si trovavano, marinate con olio fresco, sugo di limone e uno sempolo di pepe.

Sardelle e acciughe. Dividetele in due parti, per il lungo, levando via la spina. Rotolatele, marinatele con olio e sugo di limone. Servite con burro di cipolla o d'aglio, o altro burro a piacer vostro (vedi anche sardelle e acciughe).

Aringhe (vedi diverse maniere di preparare le aringhe).

Anguilla marinata. A filetti, senza la pelle, con acetini.

Salmone affumicato. A filetti con rotelle di limone.

Arigusta in scatola. Marinata con olio, pepe, sale, limone, guernita con prezzemolo e gelatina di limone.

Pesciolini marinati (vedi Cap. 17). Soli o con cipolle sotto l'aceto.

Caviale. Con burro (vedi Cap. 1, Sez. III), oppure sopra un battutino di cipolla lessata e spremuta, spruzzato d'olio e limone.

Gamberetti di mare *(crevettes)*. Lessati, bollenti, fra un tovagliuolo per conservarli caldi.

Gamberi d'acqua dolce. La polpa delle zampe grosse e le code lessate e marinate con olio, sale, pepe, limone, guernite con prezzemolo e burro di gamberi o d'aringa o di Mompellieri (vedi Cap. 1, Sez. III).

Granchi (granceole) (vedi Cap. 17).

Ostriche (vedi Cap. 17).

Datteri di mare. Freschi, appena aperti, con una goccia di sugo di limone.

Melone. Aprite il melone, vuotatelo, tagliatelo a fette sottili, levate a ciascuna fetta la parte verde colla scorza e la parte molliccia, disponete le fette con regolarità su d'un piatto anche in forma di coppa, se volete. Servite col salato, specialmente con prosciutto, salame o mortadella, oppure con sale e pepe, oppure con zucchero pesto. Dipende dai gusti.

Fichi. In certe regioni d'Italia si servono i buoni fichi maturi, col salato, dopo la minestra.

Ravanelli bianchi e rossi. Mozzate la coda dei ravanelli e ritagliate la fogliuzza lasciandovi solo un ciuffettino minuscolo di verde. Prima di servirli mettoteli 15 m. nell'acqua fresca, asciugateli bene. Con questi ravanelli si possono intagliare graziosi fiori.

Ramolacci bianchi e neri. Potete servirli interi, mondati o da mondare, ma questo è uso di confidenza.

Oppure. Mondate i ramolacci, date loro una forma regolare, tagliateli col coltello in tanto listerelle, badando che in fondo restino unite e che la radice conservi la sua forma, empiteli di sale e pepe, serviteli subito.

Oppure. Mondateli, tagliateli a fette sottilissime, spolverizzateli di sale, comprimeteli con una salvietta, conditeli con olio e pepe.

Cipolle novelle. Lavatele, accomodatele, levate via le foglie esterne, asciugatele bene. Servite con sale e pepe e anche olio se vi piace.

Finocchi. Come sopra. Serviteli con olio, pepe e sale. Questi si mangiano generalmente al *dessert*.

Gambi di sedano. Spogliateli dalle foglie, lavateli bene, servite come sopra.

Radice di sedano. Cruda, a fette sottilissime, con olio, pepe, sale e senapa francese.

Cardo crudo. Le coste bianche, tenerelle del cardo crudo si preparano nella stagione invernale, in Piemonte soprattutto, con un soffrittino caldo di burro, olio, acciughe e prezzemolo. Potete farlo col burro d'erbe, o d'aglio. Se meglio v'aggrada serviteli come i finocchi e il sedano con condimento freddo.

Peperoncini. Soffritti nell'olio, serviti come il cardo. Anche crudi.

Carciofi crudi. I piccoli carciofini dai quali avrete levate le prime foglie e le punte di tutte. Col sale e pepe, olio se v'aggrada.

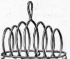
Tartufi bianchi, crudi sfaldati con olio sugo al limone, pepe e sale.

Agli *Hors-d'oeuvre* appartengono anche i pasticci *(vol au vent)* di pasta sfogliata col ripieno di carne, i piccoli ravinoli di formaggio, le conchiglie empite ecc. ecc.

Sezione II.

Crostini (Sandwichs, Tartines).

I crostini sono fette di pane bianco o nero, fresche o abbrustolite, spalmate di burro e guernite con ingredienti diversi. Si servono col thè, per la colazione alla forchetta o per il *lunch*, su piatti o vassoi adorni di appositi tovagliuoli i cui lembi (se i crostini sono semplici) si possono congiungere, ponendovi nel mezzo un ciuffetto di verdura, come lattuga, prezzemolo o crescione.



Portacrostini. *)

Gli elementi principali di cui si compongono i crostini, oltre il pane che ci vuole un po' raffermo, sono il burro fresco, il burro d'acciuga o di gambero ecc. ecc. le uova sode, il formaggio fino, la senapa, i capperi e tutti i sott'aceti *(mixed pickles)*, le droghe, l'armoracia grattata, la carne cotta d'ogni genere, la carne salata, il pesce fresco e marinato, le fogliuzze tenere di crescione o di lattuga, finalmente gli sciroppi e le marmellate di frutta e il miele.

1. **Crostini semplici.** — I crostini semplici si fanno generalmente spalmando con burro naturale, burro d'acciuga, di sardelle o di gambero, delle fette di pane bianco (o molto meglio di pane di segala ch' è più saporito), grosse $^1/_2$ cent., con o senza corteccia, oppure tagliate a filetti, a mandorla, a rotondini, a quadrati.

Se volete unire le fette a due a due tenetele un po' più sottili.

*) In vendita presso **E. Kohn**, Berlino, S. W. Leipzgerstrasse 88.

Oltre le qualità di burro indicate, potete servirvi delle ricette indicate al Cap. 1 Sez. III specie del burro di tonno, d'astaco, alla *ravigote*, di tartufi, di senapa ecc. ecc.

2. **Crostini di burro di sardelle od acciuga, capperi e scalogno.** — Unite al burro d'acciuga o di sardella alcuni capperi e uno scalogno pesti finissimi, passate tutto dallo staccio, procedete come sopra.

3. **Crostini con burro di gamberi e ova sode.** — Pestate 2-3 tuorli d'uova sode con del burro di gamberi (vedi Cap. 1 Sez. III) aggiungendo olio a goccie, sugo di limone sale e pepe in abbondanza. Come i crostini semplici.

4. **Crostini di caviale.** — Spalmate le fette di burro di caviale (vedi Cap. 1, Sez. III) collocate in mezzo a ciascuna fetta un quarto di fetta di limone senza scorza.

5. **Crostini di formaggio freddi.** — Unite due parti di burro di formaggio (vedi Cap. 1, Sez. III) con una parte di senapa. Come sopra.

Oppure. Mescolate 60 gr. di parmigiano grattato con 60 gr. di burro, unitevi 2-3 cucchiaini di senapa francese e un po' di pepe bianco, spalmate su fette di pane di segala o di pane bianco arrostito al forno.

6. **Crostini composti col burro di gamberi.** — Spalmate delle fette regolari di pane bianco senza corteccia con del burro di gamberi (vedi Cap. 1, Sez. III) misto con un pajo di tuorli d'uova sode, sale e pepe, guernite con filetti d' acciuga, d'arigusta e colle code dei gamberi messe da parte e marinate con limone.

7. **Crostini composti col burro di sardella e prosciutto.** — Spalmate col burro di sardella (vedi Cap. 1, Sez. III) delle fette regolari di pane, unitele a due a due con una fetta di prosciutto grosso e magro. Se lo preferite, potete anche lasciare il prosciutto scoperto ma in questo caso lo taglierete a filetti regolari e terrete un po' più grosse le fette di pane.

8. **Crostini di burro di lingua e prosciutto.** — Riducete in poltiglia pestando nel mortajo 60 gr. di lingua salata cotta, 60 gr. di prosciutto magro, 120 gr. di burro fresco, e un cucchiajo di capperi e volendo 3 peperoni di media grandezza conservati nell'aceto e minutamente triti; unitevi 2 cucchiaini di senapa inglese, stendete il composto sulle fette di pane bianco fresche o arrostite come meglio v'aggrada, guarnitele con filetti di citriuoli sotto l'aceto, con funghetti sotto l'aceto e con qualche po' di burro di rafano (vedi Cap. 1, Sez. III).

9. **Crostini coll'arrosto.** — Pestate dell'arrosto freddo di vitello o di manzo con dei capperi, aggiungetevi degli altri *mixed pickles* triti finissimi, come citruoli, peperoni, cipolline ecc. ecc. e lasciando da parte la cipolla un po' d'erba cipollina trita minutissima *(Allium schoenoprasum, santigola)*, stendete il composto sulle fette di pan nero.

10. **Crostini di pollo.** — Pestate nel mortajo degli avanzi di pollo arrosto, aggiungetevi del burro fresco, un po' di senapa inglese e del prezzemolo trito minutissimo. Spalmate con questo composto le fette di pane di segala fresco e guernitele, se vi piace, con qualche fettolina di tartufo.

11. **Crostini di lingua salata col rafano** *(Kren)*. — Spalmate che abbiate le fette di pane di segala con pochissimo burro semplice, unitene due a due, mettetevi nel mezzo una fettolina di lingua di manzo salata e cotta e due pizzichi di rafano grattato e mescolato con qualche goccia d'aceto.

12. **Crostini di ramolacci.** — Fette di pane nero, senza burro, con entro delle sottili fette di ramolaccio salate e per chi lo gradisce cosparse con alcuni granelli di pepe. Si servono colla birra.

13. **Crostini di finocchio.** — Condito il finocchio crudo con olio, pepe e sale lo metterete a fettoline fra due sottili fette di pane bianco.

14. **Crostini inglesi.** — Mettete fra due sottili fette di pane di segala, spalmate di burro semplice, delle fettine di prosciutto o d'altre carni salate e cotte, aggiungetevi delle foglie giovani di lattuga o di crescione di fonte intinte in una buona e densa *mayonnaise* (vedi Cap. 2, Sez. II). Se le gradite più forti unitevi un po' di senapa e delle fettoline di cetriolini. Si fanno anche colla sola lattuga intinta nella *mayonnaise*.

15. **Altri crostini inglesi.** — Mettete fra due fettine di pane spalmate di burro dei filetti d'acciuga, d'arigusta, d'uova sode, e qualche fogliolina di crescione intinta nella senapa forte.

16. **Crostini d'acciuga, di sardella, d'aringa, d'anguilla marinata ecc. ecc.** — Prendete il latte di 4 aringhe grosse, marinate, scioglietelo con un po' d'olio, aggiungetevi 6 acciughe passate allo staccio, un po' d'aceto di serpentaria, 2 cucchiaini di senapa francese, capperi a piacimento, un po' di sugo di limone e stendete il composto sulle fette di pane di segala. Se vi riescisse troppo forte, o troppo salato, aggiun-

getevi un po' di midolla di pane passata con alcune goccie d'olio dallo staccio.

Oppure. Spalmate di burro semplice le fette di pane bianco fresco o abbrustolito, scioglete il latte di tre aringhe marinate con un po' d'olio, stendetelo sul burro, guernite con filetti di sardelle alle quali avrete levato il sale, mettendole 24 ore in fusione nel latte e cambiando due tre volte il latte.

Oppure. Spalmate il pane col burro di gamberi, guernitelo con filetti d'arigusta o d'anguilla marinata.

17. **Crostini di pesce colla mayonnaise.** — Spalmate le fette di pane bianco raffermo con della buona e densa *mayonnaise* (vedi Cap. 2, Sez. II), mista con prezzemolo e erba cipollina triti minutissimi, guarnitele con filetti di pesce fresco o marinato a scelta, con pezzetti d'uova sode e gelatina di pesce (vedi Cap. 5) tagliata a quadratelli o in altre forme.

18. **Crostini di tonno.** — Tritate minutamente colla lunetta 2 cucchiai di erba cipollina, unitevi 150 gr. di tonno sott'olio, pestate il tutto nel mortajo con un po' di midolla di pane bagnata nell'aceto, aggiungetevi un cucchiaio di densa *mayonnaise,* stendete sulle fette di pane bianco. Volendo omettere la *mayonnaise,* diluite il composto con un pochino d'olio.

19. **Crostini guerniti a disegno.** — Spalmate che sieno le fette di pane nero o bianco, di forma rotonda o quadrata ma molto regolare, con burro semplice o composto o con *mayonnaise,* guarnitele con tutti quegl'ingredienti che più v'aggradano e che più s'accordano fra loro, in modo da combinare degli svariati disegni. Il bianco e il rosso delle uova sode, la gelatina di carne e di pesce, i caviale, i filetti di carne salata o arrosto, del pollo, della selvaggina, di prosciutto, di salame o mortadella, le stelle di patata, di barbabietola, di carota, di ramolaccio, i minuti fiori del broccolo, conditi con olio, sale, pepe e aceto di serpentaria, il prezzemolo, l'erba cipollina, il rafano trito e tutte le verdure sotto l'aceto si prestano per comporre ornamenti in forma di fiori.

20. **Pane col ripieno per gite alpine.** — Fatevi preparare dal fornajo (oppure fate voi stesso con la ricetta indicata dal Cap. 27 Sez. III) un bel pane lungo e il meno schiacciato che sia possibile e che abbia la crosta fina.

Quando sarà un po' raffermo tagliate una delle punte e immergete nella midolla, fino all'altra punta, senza romperla, un bastoncello rotondo

non dissimile dal mestone che si impiega per fare la polenta, in modo che vi rimanga un bel canale in tutta la lunghezza. Preparate del salame, della mortadella, prosciutto crudo o cotto, lingua, alcuni citriuoli sotto l'aceto triti, due cucchiai di capperi, grattuggiate del parmigiano, mescolatelo con un po' di burro fresco, introducete coll'ajuto del bastoncello questi ingredienti nel foro, alternandoli e aggiungendovi di quando in quando un cucchiaino di senapa francese; quando il pane è ben colmo del suo ripieno, avvolgetelo in una salvietta e collocatelo sotto un forte peso, in luogo fresco ma non arieggiato. Il giorno seguente tagliatelo a sottili fettine.

Questo pane è molto comodo per viaggiatori e alpinisti. Il ripieno può variare secondo i gusti, perciò le proporzioni degl'ingredienti devono essere regolate con una certa cura. Volendo adoperare burro d'acciuga e di sardella si lascia da parte il salame e la mortadella. Al parmigiano si può sostituire lo stracchino, la senapa si può lasciare da parte.

21. **Crostini caldi di stracchino.** — Spalmate con burro fresco alcune fettine di pane di segala alle quali avrete levato la crosta, unitele a due a due con una fetta grossina di stracchino, collocatele per alcuni minuti nel forno, servitele fumanti.

22. **Altri crostini caldi.** — Abbrustolite sulla brace alcune fettine di pane bianco, guernitele con una fetta di prosciutto e con del parmigiano grattato, spolverizzatele leggermente di pepe, collocatele un momento nel forno e servitele fumanti.

23. **Crostini di noci.** — Spalmate delle fettine di pane bianco o di segala col burro di noci (vedi Cap. 1 Sez. III), guernite in cima e in fondo con una mezza noce mondata, servite *al dessert*.

24. **Crostini di pinoli.** — Come sopra, guernendo colle noci.

25. **Crostini di mandorle e nocciuole.** — Come sopra, senza guarnizione.

26. **Crostini dolci.** — Questi crostini si servono pure col thè o col caffè bianco, ma invece di allestirli prima, conviene lasciarli preparare a ciascun commensale di mano in mano. Passerete quindi sopra un piatto guarnito da un tovagliuolo le fette di pan bianco abbrustolite, poi il burro a parte e le marmellate o il miele nelle apposite compostiere. I migliori crostini dolci sono quelli fatti col burro semplice e il miele d'acacia, e col burro semplice e la marmellata d'albicocco. Si può mescolare

anche il burro fresco con egual peso di zucchero finissimo mestando lungamente o mescolare il burro solo e unirvi poi lo zucchero con due tuorli crudi per ogni 200 gr. di composto oppure una terza parte di cioccolata grattuggiata e finissima. D'estate si mette il composto sul ghiaccio.

Sezione III.

Crostini caldi per guarnizioni.

1. **Crostini di fegatini di pollo alla romagnola.** — Pestate finamente dei fegatini di pollo, se non fossero in quantità sufficiente aggiungetevi un pochino di vitello crudo, poi rosolate tutto nell'olio con un po' di sale e pepe, aggiungete un battutino di capperi e di peperoni sotto l'aceto con 2 acciughe trite, il sugo di un limone e un po' di farina per dare consistenza all'intinto. Friggete delle fettine di pane nel burro o nello strutto e spalmatele col suddetto composto.

Oppure. Cuocete i fegatini (badate sempre di levar via, senza romperla, la vescichetta del fiele) di 2-3 polli nel brodo, pestateli finamente con un pajo d'acciughe pulite e diliscate, unitevi un cucchiajo di capperi pesti, rosolate tutto nel burro, aggiungendovi un po' di pepe e del sugo di limone, procedete come sopra.

Volendo potete aggiungervi prima di farli rosolare un battuto di scalogno o d'erba cipollina.

2. **Crostini di beccaccia** *a) (Spirito di beccaccia).* — Levate le interiora di una beccaccia, vuotate lo stomaco e tritate tutto (anche l'intestino) minutamente colla lunetta, unitevi un battutino di salvia e di lardo, alcune bacche di ginepro pestate, sale e pepe e spalmate con questo composto alcune fettine di pane che avrete intinte prima nel vino bianco, e poi fatele rosolare nel burro e servitele come contorno della beccaccia cotta arrosto.

Questi crostini riescono croccanti; se li desiderate più morbidi, bagnateli un minuto o due nel latte prima di spalmarli col composto.

3. **Crostini di beccaccia** *b).* — Rosolate nel burro le interiora di beccaccia preparate come sopra, con un po' di cipolla trita finissima, prezzemolo pesto, un pizzico di noce moscata, un cucchiajo di pangrattato, pepe e sale bagnate con del vino bianco. Spalmate con questo composto

le fettine di pane rosolate nel burro. Se le volete più morbide prima di rosolarle intringetele nel vino bianco bollente. In questo modo potete preparare anche i fegatini di pollo.

4. **Crostini di pernice.** — Vuotate due pernici e conservatene soltanto il cuore e il fegato, pestateli con un po' di milza di vitello, aggiungetevi alcune bacche di ginepro pure schiacciate, un battutino di salvia e di lardo, pepe e sale e procedete come dicemmo per i crostini di beccaccia.

5. **Crostini di uccelli o di selvaggina.** — Questi crostini si fanno cogli avanzi di selvaggina o di uccelli cotti. Pestate la carne cotta di selvaggina e gli uccelli (a questi leverete l'osso dello sterno) in un mortajo di pietra finchè sono ridotti come finissima poltiglia, passate questa da uno staccio fino, unitevi gli stessi ingredienti dei crostini di beccaccia *a)*, e procedete anche nella maniera per quelli indicata.

6. **Crostini di fegato di vitello.** — Pestate 150 gr. di fegato di vitello con 75 gr. di lardo, unitevi uno scalogno trito finissimo, uno scrupolo di cannella e noce moscata, il sale occorrente e un uovo intero. Bagnate delle fette di pane nel latte, ma non tanto che si sciupino, spalmatele col composto e soffriggetele in un tegame con del burro, bagnandole con qualche goccia di vino.

7. **Crostini di midolla di manzo.** — Grattuggiate una manata di mandorle, aggiungetevi 2 cucchiai di pangrattato, mescolate in una scodellina un pezzo di midolla come un grosso uovo (che avrete depurata nell'acqua, sciolta a bagnomaria e passata dallo staccio) con 1 uovo intero, unitevi le mandorle e il pane, sale, pepe, occorrendo anche un cucchiaio o due di farina. Spalmate con questo composto delle fette di pane, friggetele nello strutto poi fatele ammollire lievemente in un tegame con qualche cucchiajo di vino bianco.

8. **Crostini di midolla e cervello.** — Inzuppate un pane nel latte, spremetelo, passatelo dallo staccio, unitevi una manata di mandorle grattuggiate, mezzo cervello di vitello, scottato nell'acqua bollente, pulito e passato dallo staccio, un pezzo di midolla pure passata dallo staccio, la scorza di mezzo limone, 2 tuorli d'uovo e un po' di panna se occorre, sale e pepe, spalmate con questo composto delle fette di pane intinto nel latte, e soffriggetele nel burro.

Potete anche friggere questi crostini nel burro e poi rammollirli in un tegame con un po' di panna.

9. **Crostini di cervello.** — Scottate il cervello, pulitelo, passatelo dallo staccio, rosolatelo nel burro con un battuto di prezzemolo e di cipolla, aggiungete sale, pepe, un po' di spezie se v'aggrada. Spalmate le fette di pane con questo composto, friggetele nel burro, bagnatele con un po' di vino bianco.

10. **Crostini di arnioni o di animelle di vitello.** — Pestate gli arnioni di vitello cotti col loro grasso, oppure le animelle cotte con burro e bagnate col marsala, unitevi un po' di prezzemolo trito, sale e pepe, 1 uovo e 1 tuorlo, un cucchiaio di capperi pesti, un citruolo sotto l'aceto pure pesto, sbattete 1 uovo nel latte, immergetevi delle fette di pane, spalmatele col composto, spolverizzatele di pangrattato, friggetele nel burro prima da una parte poi dall'altra.

11. **Crostini di milza.** — Vedi minestre di milza per le quali si adoperano generalmente. Volendo farli come contorno unirete alla milza preparata per i crostini da minestra, un pajo d'acciughe pestate, e un po' di buccia trita di limone.

12. **Crostini di hâché di carne.** — Tagliate delle sottilissime fette di pane consistente, bagnatele nella parte che deve restare interna con dell'uovo sbattuto e unitele a due a due con dell'*hâché* di carne (vedi Cap. 7 Sez. I), intingetele nel vino bianco, soffriggetele nel burro.

13. **Crostini di cotichino alla romagnola.** — Sciogliete 2 cucchiai di zucchero rosso, quando prende colore aggiungetevi dell'aceto caldo, poi degli avanzi di cotichino cotto, bene pestati, lasciate soffriggere, unitevi quindi della passolina con un altro po' d'aceto. Arrostite delle fette di pane alla gratella e spalmatele col composto.

14. **Crostini in agro dolce alla romagnola.** — Fate rosolare in una cazzarolina una manata di pinoli con un pezzo di burro e un po' di zucchero e aggiungetevi del prosciutto magro tagliato fino. Quando il composto avrà bollito un poco, bagnatelo con dell'aceto unendovi un altro poco di zucchero e un pizzico o due di farina e tornate a far bollire perchè il composto si condensi. Inzuppate delle fettine di pane nell'aceto, friggetele nel burro, poi spalmatele col composto agro-dolce.

15. **Crostini di ragoût alla romagnola.** — Fate un soffrittino di olio, burro, cipolla, carota, prezzemolo e gambi di sedano, sale, pepe, adagiatevi sopra del vitello o un po' di filetto di manzo tagliato minutamente, lasciate rosolare la carne che dev'essere magra, pestate il composto nel mortajo con un po' di prosciutto e alcune foglie di salvia e

rimettetelo un minuto al fuoco: intanto avrete indorato con dell'uovo sbattuto delle fettine di pane e le avrete anche fritte nel burro, per poi spalmarle col *ragoût* al quale unirete l'ultimo momento il sugo di un limone.

16. **Crostini di cannocchie** *Cicale (crostaceo).* — Levate la cera alle cannocchie, cioè il cannello rosso che hanno lungo il dorso, cuocetene la polpa in un soffritto di prezzemolo, aglio e lardo, schizzandovi del sugo di limone. Stenderete poi il composto su fettine di pane abbrustolite ai ferri. I mesi in cui si mangiano generalmente le cannocchie sono il febbraio, il marzo e l'aprile.

17. **Crostini di pesce.** — Spalmate dei crostini con ripieno di pesce (vedi Cap. 7 Sez. I), friggeteli nel burro.

18. **Crostini di tartufi.** — Spalmate con dei tartufi cotti, dei crostini fritti nel burro, collocate i crostini in un tegame con un po' di burro e di vino bianco. Quando questo è assorbito serviteli per contorno.

Potete fare gli stessi crostini con funghi fini.

19. **Crostini all'italiana.** — Soffriggete un po' di cipolla, di prezzemolo e un pizzico di scorza trita di limone in una noce di burro; quando hanno preso colore unitevi 4 fegatini di pollo e 2 acciughe triti finamente insieme. Soffriggeteli 8 m. circa, bagnate il composto con un po' di marsala (un bicchierino) e altrettanto sugo di carne, sale se occorre e uno scrupolo di pepe. Dopo 4 m. di bollitura, collocate in luogo caldo. Spalmate poi con questa miscela dei crostini di midolla di pane tagliati in questa forma e fritti.

Forma per i crostini.

20. **Crostini doppi all'inglese con cacio e acciughe.** — Tagliate dei crostini di 7 cent. quadrati, friggeteli nel burro, copriteli ciascuno con una fetta di *gruyère*, metteteli a forno moderato e al momento di servirli versatevi sopra 3 acciughe pestate e disfatte nel burro fuso con un cucchiaio di prezzemolo.

21. **Crostini di parmigiano e gruyère.** — Grattate 90 gr. di *gruyère* e 90 gr. di parmigiano, unitevi 45 gr. di burro fresco e 1 uovo, dimenate in una cazzarolina il composto sul fuoco finch'è consistente. Stendetelo poi sui crostini di pane fresco.

CAPITOLO QUARTO

Sezione I.

BRODI E CONSOMMÉS

1. **Beeftea.** — Questo brodo può servire tanto per ammalati gravi come per convalescenti o per persone che in viaggio hanno bisogno di frequente ristoro.

Prendete $^1/_2$ chilog. di filetto di manzo e $^1/_2$ chilog. di coscia di vitello, puliteli bene dal grasso e dai filamenti e tagliateli a dadolini. Metteteli in una bottiglia della capacità di litri 1 $^1/_2$ con due o tre cucchiai d'acqua. Collocate la bottiglia un po' impagliata e turata leggermente in una tegghia piena d'acqua fredda, e cuocete 2-3 ore o più a bagnomaria finchè, assaggiando la carne, la troverete priva d'ogni sapore.

Levate il brodo, spremete il poco sugo, ch'è rimasto nella carne, dal colabrodo con un mestolino nuovo, di legno, o da un tovagliuolo bagnato con un po' di buon brodo freddo.

Lasciate raffreddare il *beeftea*, digrassatelo se occorre, riponetelo in bottigliette, adoperatelo a cucchiaini.

2. **Beeftea più leggero.** — Tagliate a dadi 2 chilog. di carne magra, metà di manzo e metà di vitello, e fatela rosolare in una pentola di terra con un pochino di burro, aggiungetevi qualche fettolina di carota, di sedano, di pastinaca, qualche foglia di prezzemolo e un bicchiere d'acqua, lasciate cuocere adagio, mescolando, sull'orlo del fornello, ag-

giungete poi ancora 2-3 litri d'acqua e dopo 2-3 ore di lenta cottura passate il brodo, digrassatelo, salatelo un pochino e adoperatelo caldo o freddo.

3. **Brodo per ammalati.** — Cuocete lungamente del buon orzo nell'acqua, salatelo un pochino, passatelo dallo staccio, aggiungetevi $^1/_2$ litro d'acqua in cui avrete prima sciolto 10 gr. di estratto Liebig, due bicchierini di vino secco e 2 tuorli d'uovo, un pochino di sale.

4. **Brodo di piccione per ammalati.** — Fate rosolare un piccione nel burro. Pestate a parte i fegatini, scioglieteli in un po' di brodo, cuocete del riso, passatelo dallo staccio, passate pure tutta la polpa del piccione, rosolate nel burro ossi e cascami, riempite la cazzarola di brodo e lasciate sobbollire lungamente, unite poi a questo il brodo dei fegatini, il riso, la carne di piccione, e se volete accrescerne il sapore un poco d'estratto Liebig e 2 tuorli crudi, salate un pochino.

5. **Consommé.** — Mettete sul fondo della pentola uno strato di prosciutto molto grosso e uno strato di radici, cioè sedano, carota, prezzemolo, miste con un po' di cipolla, e un pochino di grasso di vitello, collocatevi sopra una bistecca cotta, alcune fettoline di vitello appena rosolato nel burro, se ne avete, avanzi di carne di pollame e anche ossi buoni pesti. Lasciate rosolare tutto bene. Bagnate con due o tre bicchieri d'acqua; dopo qualche tempo aggiungete ancora tant'acqua, quanto brodo vi occorre, più un pajo di bicchieri, e dopo una cottura di circa 3 ore passate dal colino e digrassate; se il *consommé* non è chiaro, passatelo anche da una salvietta.

6. **Altro consommé più semplice.** — Pestate con un coltello 1 chilog. di manzo, mettetelo in una pentola con dei pezzetti di carota, di sedano e un po' di prezzemolo, anche qualche osso di manzo tagliato a pezzi, gli avanzi del pollame arrosto e i colli pesti, aggiungete del buon brodo solito, collocate la pentola sull'orlo del fornello e fate sobbollire lentamente rimestando sempre. Digrassate, aggiungete poi 2 altri litri di brodo e in mancanza di questo, acqua, lasciate sobbollire adagio 3-4 ore, passate da un pannolino due, tre volte doppio; se il *consommé* non fosse chiaro, chiaritelo con gli albumi come la gelatina N.° 5 (vedi Cap. 5); dategli il colore con un po' di zucchero caramellato (vedi *Cottura dello zucchero*).

7. **Altro consommé.** — Mettete in una pentola degli ossi di vitello tagliati a pezzi, e molte verdure e radici, fate rosolare tutto con un bel

pezzo di burro, aggiungete poi del brodo solito, lasciate sobbollire sull'angolo del fornello, digrassate, rifondete il liquido con del brodo o acqua, lasciate sobbollire 3-4 ore. Chiarite con albumi come la gelatina (vedi Cap. 5); passate alcune volte da un pannolino doppio.

8. **Altro consommé.** — Mettete al fuoco in una cazzarola di ferro un pezzo di fegato di manzo ben pestato, un bel pezzo di quel grasso che si forma sul brodo freddo, una cipolla dimezzata, qualche pezzetto di sedano e di carota, un mazzetto guernito; lasciate rosolare lentamente finchè il fegato s'attacca sul fondo. Poi aggiungete a poco a poco il brodo semplice.

9. **Maniera di chiarire il consommé.** — Quando il *consommé* è preparato, mettetelo sull'angolo del fornello con 100 gr. di carne di manzo cruda e magra pestata per ogni litro di brodo. Il brodo non deve bollire, ma soltanto mantenersi appena in fiore. Dopo un pajo d'ore esso sarà chiarito sufficentemente.

SEZIONE II.

Quanti ardenti amori sono stati
intiepiditi dalle minestre fredde!

Vecchio adagio tedesco.

ZUPPE e MINESTRE.

1. **Brodo con purée di carne da servirsi con crostoni.** — Soffriggete della cipolla, un po' di prezzemolo e qualche altra verdura nel burro, aggiungetevi degli avanzi di arrosto di vitello, di manzo o di pollo, a pezzettini, e quando sono bene rosolati, pestate tutto pazientemente nel mortajo e passate dallo staccio entro il brodo che avrete preparato. Mettete al fuoco, e mentre bolle sbattete un poco col fuscello, poi versate su piccoli crostoni di pane fritti nel burro o arrostiti al forno.

2. **Minestre d'uova.**

Col latte. Intridete alcuni cucchiai di farina con alcuni cucchiai di latte freddo, salate e stemperate il composto con un po' di brodo, poi versatelo mescolando nel brodo bollente. Al momento di servirlo legate la minestra con 2 o più tuorli d'uova secondo il numero dei commensali.

Altra minestra col latte, detta di cotone. Preparatela come quella di latte, aggiungendovi però 3-4 uova subito, prima di versarla nel brodo.

Con brodo e pane. Levate la crosta a due pani, bagnateli con del buon *consommé.* Sciogliete un pezzetto di burro, lavoratelo bene, unitevi 2 uova intere, fate assorbire dal pane il burro e le uova, salate e mettete per un pajo di minuti i pani interi nel brodo bollente.

Con farina. Mescolate 2 uova intere con 2 cucchiai di farina; se la pasta non riesce colante, aggiungetevi un altro uovo e un po' d'acqua, salate e versate il composto nel brodo bollente, adagio adagio, da un pentolino che abbia il beccuccio stretto, spargendolo su tutta la superficie del liquido. Se v'aggrada potete dare al composto l'odore della noce moscata e aggiungervi un po' di parmigiano.

Per fare questa minestra filante, conviene prendere 70 gr. di farina finissima, 3 tuorli d'uovo, e un pochino di *consommé* e passarla nel brodo da un cartoccio di carta forte in fondo al quale si lascia un forellino.

Con pangrattato. Tritura. Per questa minestra che in Romagna si serve quasi sempre a Pasqua, come a Natale i cappelletti, occorrono uova, parmigiano e pangrattato anche, volendo, l'odore della noce moscata. In genere si calcola per ogni persona un uovo, un cucchiajo di pangrattato, un cucchiajo di formaggio.

Mescolati bene gl'ingredienti si mettono in un sol pezzo, entro il brodo bollente, e si fanno cuocere pochi minuti.

Con uova sode. Tritate minutamente un pajo d'uova sode, soffriggetele un poco nel burro con prezzemolo o con qualche altro erbaggio di vostro gradimento, mettete a sobbollire nel brodo, versate sui crostoni di pane.

Con crema d'uova frullata. Fate una crema a bagnomaria con 2 uova intere ben sbattute, $^1/_8$ di lit. di latte e un pochino di *consommé.* Quand'è ben rappresa e fredda, mettetela nel brodo bollente e sbattetela un minuto al fuoco col fuscello.

3. Minestre di riso.

Riso col consommé. Bollite del buon *consommé,* cuocetevi il riso calcolando per ogni persona un pugnetto di riso e $^1/_2$ litro scarso di brodo, salate se occorre e aggiungete alla fine il parmigiano. La durata della cottura del riso, dipende dai gusti e dalla qualità e può durare dai 15 ai 20 minuti. Parecchi hanno l'abitudine di lavare il riso ma se ci guadagna la pulitezza ci perde il sapore.

Riso bianco. Lavorate (per 6 persone) un pezzo di burro grosso come un uovo, aggiungetevi 2 cucchiai di farina fina, mettetelo in una padella e mestate senza lasciarlo friggere, versatevi il brodo che v'oc-

corre (3 litri circa) che dev'essere buono, ma chiaro di colore; quando bolle gettatevi 6 manate di riso, e dopo 7 minuti alcuni cucchiai di parmigiano, lasciate cuocere ancora 8 minuti, servite.

Riso col pomodoro. Preparate una salsa saporita di pomodoro (vedi Cap. 2), mettetela nel brodo, e quando questo bolle, gettatevi il riso, e a metà cottura, unitevi il parmigiano.

Riso coi cavoli di Bruxelles. Cuocete il riso nel brodo buono. A metà cottura mettetevi un pezzetto di burro involto nella farina e dei piccoli cavoli di Bruxelles che avrete imbianchiti e poi soffritti nel burro e finiti di cuocere nel sugo d'arrosto.

Riso e lucaniche o *luganighe* come dicono i Toscani. Cotto il riso semplicemente nel brodo, prima di servirlo, unitevi le lucaniche bene lavate, che avrete fatto sobbollire un minuto o due a parte nell'acqua, calcolandone un pajo per ogni persona. Queste lucaniche d'origine tedesca (Würstel) sono fatte con carne di bue, d'agnello e di vitello, grasso e spezie, e si vendono fresche o fumate. Le lucaniche fresche si possono far sobbollire l'ultimo momento col riso.

Riso colle erbe. Cotto il riso semplicemente nel brodo, versatevi, prima di servirlo, delle verdure che avrete preparate a parte soffriggendole a lento fuoco nel burro, e aggiungendovi del brodo. Le verdure più comuni sono il sedano, la carota, i porri, qualche fettolina di pastinaca, i cavoli, i cappucci, le verze, tanto misti come singoli.

Minestra dei tre erre, cioè riso, rape, rocchi (salsiccie). Fate bollire delle salsiccie nell'acqua, poi tagliatele a fette regolari, rotonde, bollite pure delle rape e tagliatele nello stesso modo. Mescolate l'acqua in cui avete cotte le salsiccie col brodo che v'occorre e fatevi cuocere il riso, aggiungendovi poi dell'abbondante parmigiano, la carne e le rape.

4. Minestre d'orzo.

L'uso dell'orzo in Italia è scarsissimo, mentre in Francia e in Germania questo cereale fa parte del repertorio culinario d'ogni famiglia, e giustamente, perchè cibo assai salubre. Si trova in commercio dell'orzo preparato o per meglio dire raffinato all'apparenza, ma l'orzo semplice, specie se di montagna, è preferibile. Esso si può cucinare in diversi modi, calcolandone un cucchiajo colmo per ogni commensale.

Nel brodo. Mettetelo al fuoco in una pentola con del brodo freddo, rimestate perchè non attacchi, quando il brodo è assorbito dall'orzo rifondete, salate. Dopo 3 ore di cottura servite con parmigiano, e se v'aggrada con qualche pizzico di pepe. L'orzo va sempre lavato.

Con erbe e carne salata. Fate rosolare nel burro o nello strutto finissimo un pajo di cipolline, poi del prezzemolo, un po' di carota e di

sedano triti, mettetevi l'orzo che vi occorre con dell'acqua e 2-3 cucchiai d'olio fino, salate. Dopo 2 ore di lenta, regolare bollitura gettatevi due manate di patate crude tagliate a dadolini, oppure dei fagiuolini bianchi cotti a parte, e qualche pezzetto regolare di carne salata di majale o di bue, pure cotta a parte. Nell'orzo si può cuocere anche la lucanica (salsiccia) di majale, e poi tagliarla a fettoline. La qualità delle erbe può essere variata secondo i gusti, come si fa con la minestra di riso.

Coll'agnello. Mettete in una pentola l'orzo, il brodo e un pezzo di coscia d'agnello ben pulita dal grasso e dalle pellicole, se volete anche qualche radice. Dopo 3-4 ore di lenta cottura, tagliate la coscia a dadi, riunitela al resto e servite.

Col roux biondo. Rimestate nella pentola un pezzo di burro finchè comincia a friggere, aggiungete 2 cucchiai colmi di farina e lasciatele prendere un bel color biondo, versatevi sopra dell'acqua fredda con l'orzo che v'occorre. Rifondete il liquido a mano a mano che s'asciuga. Mezz'ora prima di servire versatevi $^1/_4$ di litro crescente di panna, e nella zuppiera frullate 2-3 tuorli d'uovo.

Col roux bianco. Come il riso bianco ma prendendo brodo freddo, sempre tenendo conto che l'orzo deve bollire 2-3 ore.

5. **Crema d'orzo.** — Fate cuocere una gallina a lesso. Digrassate il brodo, passatelo da una salvietta bagnata, rimettetelo nella pentola con due manate d'orzo e lasciate bollire parecchie ore. Passate quindi l'orzo da uno staccio di crini e rimettetelo al fuoco in una padella, aggiungendovi un cucchiaino di estratto di Liebig sciolto nel brodo, un bicchiere di panna, 2 tuorli d'uovo e dei gnocchettini fatti con la carne della gallina, besciamella (vedi Cap. 2, Sez. I) e parmigiano e noce moscata.

6. **Minestra di sago.** — Il sago si ricava dal midollo d'alcune palme che crescono nelle Indie orientali come la *Cicas revoluta*. Quello che si trova in commercio è per la maggior parte un'imitazione fatta con la farina di patate. Il sago vero ha un sapore caratteristico che a taluni riesce poco gradevole e che si può togliergli, mettendolo due volte nell'acqua fredda e lasciandolo poi riscaldare prima di cuocerlo definitivamente.

In genere si calcola un cucchiajo di sago e mezz'uovo per ogni persona. Cotto il sago nel brodo (si mette tutto freddo al fuoco) vi si aggiunge un po' prima di servirlo un pezzetto di burro e un po' di panna; le uova si sbattono nella zuppiera.

Si possono anche stemperare nel brodo alcune patate cotte e ben

farinose e poi passare il brodo allo staccio prima di mettervi il sago, aggiungendo a mezza cottura un pezzetto di burro involto nella farina. Per chi lo gradisce più saporito, gli dà buon gusto un soffrittino di cipolla e di burro, o la cipolla lessa e passata dallo staccio.

Per cuocere il sago occorrono da $^1/_2$ ora a $^3/_4$ d'ora. I granelli devono apparire trasparenti. I tedeschi lo cuociono spesso nel latte fornendo con ciò un cibo sano ai bambini, e al sago cotto nel brodo aggiungono qualche volta un po' di vino nero.

7. **Minestra di tapioca.** — La tapioca è una minestra di granellini irregolari che si cavano dalle grosse radici d' una pianta delle Indie occidentali, una *Iatropha*. Si cuoce e s'adopera come il sago del quale è più delicata e più cara. Le s'addice il brodo di pollo.

8. **Minestra di Arrowroot.** — L'*arrow-root* viene generalmente da Calcutta e si prepara con le radici della *Maranta arundinacea*. Si cuoce nel latte con zucchero, cannella e vino.

9. **Minestra di Quaker-oats.** — Il Quaker-oats è una specie d'avena americana che si vende schiacciata e che costituisce sovrattutto per i bambini un cibo nutriente e sano.

Questa minestra si può cuocere nel brodo o nell'acqua, aggiungendovi in tal caso del burro e del latte se di magro, un po' d'estratto Liebig se di grasso. Un cucchiajo di vino nero o mezzo cucchiajo d'aceto, secondo i gusti, la rendono più piccante. Per farla ancora più saporita preparate un soffritto con del burro e due cipolline trite, aggiungete poi del brodo o dell'acqua, passate il liquido, fatelo bollire e cuocetevi l'avena, calcolandone un cucchiajo per ogni persona. Mezz'ora di cottura.

L'avena americana è buona anche col pomodoro, col cavolfiore, con piselli, cogli asparagi, con tutte le verdure fine, soffritte nel burro oppure con l'aggiunta di nova frullate con 3-4 cucchiai di panna.

10. **Zuppa di farina abbrustolita alla tedesca.** — Struggete del burro o del buon grasso di maiale in una padella di ferro, aggiungetevi alcuni cucchiai di farina, e fate assorbire l'unto dalla farina rimestando sempre. Se v'aggrada potete mettervi anche qualche pizzico di comino. Versatevi sopra dell'acqua bollente salata, sbattete col fuscello in modo che non s'abbiano a formare bozzoli, lasciate bollire circa 30 minuti. Passate dallo staccio e servite questo brodo con crostoni di pane soffritti nel burro. I tedeschi aggiungono questo composto alle minestre di lenti, di piselli secchi, di fagiuoli, ecc. ecc.

È cibo sano, ma molto ordinario.

11. **Minestra di semolino.** — Mettete in un tegame un pezzetto di burro, quando comincia a soffriggere, versatevi 6 cucchiai di semolino grosso e rimestate con molta cura affinchè pigli un bel color d'oro, senza annerire. Versatevi poi il brodo occorrente, e lasciatelo cuocere $^1/_4$ d'ora.

Oppure: Cuocete il semolino nel brodo bollente o nel latte, prima di servirlo, aggiungetevi un bel pezzetto di burro, e versate nella zuppiera un pajo d'uova sbattute.

12. **Minestra di maizena o farina di granoturco.** — Se non avete *maizena*, cioè fiore di farina di granoturco, passate dallo staccio la solita farina della polenta per separare la parte fina dalla grossa, prendete alcuni cucchiai di farina fina, stemperatela con un po' di brodo freddo, gettatela nel brodo bollente, aggiungendovi un pezzetto di burro, e se il brodo fosse leggero, correggetelo coll'estratto Liebig.

Servite con abbondante parmigiano.

13. **Panbollito semplice.** — Mettete al fuoco 1-2 litri di brodo freddo con una punta di coltello di estratto Liebig, 2-4 pani intieri e un pezzo di burro come mezz'uovo per ogni due pani. Fate cuocere 1 ora a fuoco ardente; prima di servire la zuppa frullatela perchè il pane si sciolga bene. Se v'aggrada potete associarvi l'ultimo momento un pajo d'uova. Non dimenticate il parmigiano.

Oppure: Mettete al fuoco $^1/_2$ litro di brodo, un po' d'estratto Liebig, 6 cucchiai di pangrattato, e un bel pezzo di burro. Mezz' ora di cottura a fuoco ardente.

Servite coll'aggiunta delle uova e del parmigiano.

14. **Panbollito col passato (purée) di pollo.** — Pestate nel mortajo dei rimasugli d'arrosto di pollo, aggiungetevi un po' di panna e sciogliete la carne nel brodo freddo che vi servirà poi per fare il panbollito. In questo modo si può fare il panbollito anche con le animelle di vitello o con un po' di prosciutto.

15. **Zuppa di pane alla pavese.** — Preparate del buon *consommé* (vedi Sez. I.), versatelo in una zuppiera di porcellana (specie di catinella) resistente al forno, dove avrete collocato delle grosse fette rotonde di pane bianco, senza crosta, con del pepe e del sale necessario. Mettete la catinella al forno e lasciate che il pane s'inzuppi senza muoverlo; quando è morbido spolverizzatelo di formaggio, poi scocciate su ogni fetta di pane un uovo intero. Quando le uova saranno un pochino rapprese servite entro la stessa zuppiera.

16. **Zuppa di pane alla tedesca.** — Tagliate delle fette di pane, fatele rosolare nel burro, copritele di brodo bollente, aggiungetevi 3-4 cucchiai di panna, 3-4 uova, il parmigiano, pepe, sale, servite subito.

17. **Zuppa di pane colle uova affogate.** — Preparate delle belle fette rotonde di pane, soffriggetele nel burro, collocatele nelle scodelle della minestra e ponete sovra ciascuna un uovo affogato (vedi Cap. 9), versatevi il brodo bollente o del *consommé*.

18. **Zuppa stufata.** — Mettete a strati, in una cazzarola, delle fette di pane inzuppate nel sugo d'arrosto, del parmigiano, altre fette di pane e dell'arrosto trito. Versatevi sopra del buon brodo, lasciate sobbollire una mezz' oretta adagio, servite.

19. **Zuppa lombarda.** — Ungete con del burro in abbondanza una cazzarola di ferro smaltato, mettetevi quindi uno strato di fette di pane rosolato nel burro, uno strato di cipolla trita finissima e pure rosolata nel burro e uno strato di parmigiano, aggiungendo sale e pepe. Coprite tutto con del brodo buono e lasciate sobbollire 3-4 minuti al più. Servite.

20. **Crostoni guerniti.** — Prendete delle fette di pane morbido, levate loro la crosta, ritagliatele in forma di triangoli, di mezzelune, di tondini, ecc. ecc. Bagnate queste sottili fette con del brodo, con latte o vino bianco secondo i casi, badando però che restino intatte, spalmatele da una parte con uno dei seguenti composti, mettetele a soffriggere dall'altra parte nel burro, servitele poi nel brodo sole, o con verdure, o come complemento di minestre più complicate. Potete friggerle anche senza bagnarle, nel qual caso riescono più croccanti, oppure tagliarle molto sottili e unirne due a due col ripieno.

a) Mestate a lungo 200 gr. di midolla sciolta a bagnomaria e passata, aggiungetevi carne pesta di pollo arrosto o di vitello, 1-2 uova, pepe, sale. Lo stesso col prosciutto, lasciando il sale.

b) Colle interiora della beccaccia (vedi crostini di beccaccia).

c) Spremete una milza di vitello dal suo involucro, passatela allo staccio, mescolatevi 1-2 uova, un po' di parmigiano, noce moscata, sale, pepe, anche un po' di prezzemolo. Tutto questo dopo averla soffritta nel burro. Procedete egualmente col fegato di vitello, col cervello, colle animelle pestate.

d) Fate una buona besciamella, aggiungetevi un pajo d'uova, pepe, sale, spalmate il pane prima di servire, mettetevi il formaggio. (Per minestre di magro).

e) Cervello inbianchito nel brodo, soffritto nel burro con cipolla e prezzemolo o solo prezzemolo, poi passato allo staccio.

f) Fegatini di pollo pestati e legati con besciamella.

g) Spinaci lessati e soffritti nel burro (per il magro).

h) Le interiora della lepre (vedi minestra di lepre).

21. **Crostoncini quadrati di milza.** — Preparate dei quadratini di pane senza crosta, tutti regolari. Raschiate una milza di vitello, unitevi uno o due uova, un po' di formaggio, il sale, e se v'aggrada un pizzico di noce moscata. Mettete un cucchiaino di composto in mezzo a ciascuna fetta di pane e friggete subito la fetta nuotante nello strutto o meglio nel burro. Al momento di mandare in tavola collocate i crostoncini entro la zuppiera e versatevi sopra il brodo bollente.

Aspetto dei crostoncini.

22. **Zuppa di panini empiti.** — Sciogliete 30 gr. di lievito di birra nell'acqua tiepida, aggiungetevi 3 cucchiai di farina e lasciatelo fermentare. Quand'è raddoppiato di volume mettetevi altri 4 cucchiai di farina e l'acqua occorrente per farne una pasta un po' più soda del primo fermento. (Vedi Lievito.) Sbattete la pasta bene e fatela nuovamente lievitare. Quando è di bel nuovo raddoppiata di volume, aggiungetevi 5 cucchiai di farina e l'acqua necessaria per farne un pastone sempre più duro. Quando questo pastone avrà pure fermentato (in luogo tiepido come gli altri), gettatelo sul tagliere infarinato, incorporatevi 30 gr. di burro rammollito, il sale necessario e quel tanto di farina che può occorrere per farne una pasta della consistenza di quella delle tagliatelle.

Lavorate fortemente colle mani, poi formate tanti panini rotondi un po' più grossi delle noci, e postili sulla lamiera, lasciateli lievitare adagio. Quando saranno raddoppiati di volume, metteteli a forno allegro e cuoceteli di bel colore. Un po' raffreddati che siano, fate loro un'incisione con un coltellino e levate via un pezzetto di crosta che serva di coperchio, vuotateli un pochino in modo che vi resti un vano, versateci sopra un po' di brodo e di vin bianco, ma non tanto che perdano la forma, riempiteli con un *ragoût* d'animelle o un buon *hâché* di carne, chindeteli col loro coperchio, metteteli a rosolare nel burro, badando di tenerli morbidi, servite con buon *consommé* soli o con dei cavoli di Bruxelles, cotti nel sugo d'arrosto.

23. **Altri panini di lievito empiti.** — Fate fermentare 40 gr. di lievito di birra con 3 cucchiai di farina e il latte crudo, tiepido, occor-

rente per farne una pasta morbida. Aggiungetevi (quand'è raddoppiato il volume) 300 gr. di farina, un poco di sale, 2 tuorli d'uovo, 90 gr. di burro e il latte crudo che necessita per farne una pasta di media consistenza che si possa sbattere fortemente colla spatola. Quando si stacca bene dalla spatola, formate, colle mani infarinate, tanti panini come sopra. Lasciateli lievitare, sulla lamiera, ben coperti con un pannolino, poi cuoceteli a forno allegro. Levate il coperchietto, e introducetevi un po' di *purée* di pollo (vedi Ripieni). Chiudete assicurando il coperchietto col tuorlo d'uovo. Bagnateli poi nel latte misto con uovo e friggeteli nello strutto. Volendo servire questi panini come un fritto, potete anche involgerli nel pangrattato.

24. **Panini di pasta ricotta.** — Mettete al fuoco 4 decilitri d'acqua con 40 gr. di burro. Quando bolle ritiratela dal fornello e versatevi tutt'a un tratto 3 decilitri di farina passata allo staccio e salata e mestate bene. Rimettete al fuoco, rimestando sempre, finchè la pasta si stacca dalla padella. Gettatela in una scodella e incorporatevi subito altri 40 gr. di burro, poi, quando ha perso il primo bollore, 3 uova, uno che non veda l'altro.

Mettete il composto sulla piastra, in forma di panettini grossi come nespole e cuocete questi a forno caldo, ma non troppo, e senz'aprirlo. In 20 m. devono essere pronti. Fate un buchino in ciascun pane e a mezzo d'un imbuto di carta empiteli di qualche buona *purée* di carne. Serviteli nel brodo.

25. **Strudel di polmone alla tedesca.** — Fate un po' di pasta da *Strudel* semplice (vedi Rotoli, *Strudel*) con farina, latte e burro, stiratela finissima sopra una salvietta, con le mani, secondo la regola.

Preparate intanto 200 gr. di polmone di vitello tagliato a dadolini minutissimi e fatelo soffriggere in fretta, 4-5 minuti a fuoco ardente, nel burro. Aggiungetevi una manata di pangrattato, 2 uova intere, un po' di prezzemolo, qualche odore, cannella o noce moscata, un po' di pepe e sale. Stendete questo composto, trito minutamente, sulla pasta, lasciando libero un pezzo d'orlo, che bagnerete con rosso d'uovo. Rotolate strettamente lo *Strudel*, comprimetelo e cuocetelo 1 ora nell'acqua salata entro una salvietta. Tagliatelo quindi a fettine e servitelo nel brodo. Si può fare diversi piccoli *Strudel* se si vogliono piccole fette.

26. **Pasta grattugiata.** — Impastate, con sole uova, 200 gr. di farina e 50 gr. di parmigiano, unitevi se volete anche un piccolo pugno di pangrattato fino e noce moscata. Maneggiate bene sulla spianatoja la pasta che deve riuscire dura assai. Grattatela quindi in modo da

riduria in minute briciole, passate queste briciole da un crivello per averle tutte eguali e rimpastate le più grosse per tornarle a grattare. Cuocete le briciole nel brodo.

La pasta grattugiata si può anche rosolare nel burro prima di cuocerla nel brodo e in questo caso si chiama col nome di:

27. **Bozzoletti.**

Bozzoletti di pasta grattuggiata (vedi sopra).

Bozzoletti di farina. Intridete in 2 uova bene sbattute e salate quella quantità di farina che assorbono, riducendola con 2 forchette in tanti bozzoletti, possibilmente regolari. Soffriggete questi bozzoletti nel burro, poi cuoceteli nel brodo. Potete dar loro il sapore di cannella o noce moscata.

Bozzoletti di semolino. Intridete con semolino grosso tante uova quanti sono i commensali; salate, stendete questa pasta in una tortiera unta di burro e lasciatela cuocere nel forno. Quando è bene rappresa, riducetela in tante briciole eguali e mettete queste a cuocere nel brodo, ove devono aumentare di volume.

28. **Bozzoletti nel latte.** — Mettete della farina salata in una scodella, versatevi poc' acqua così che la farina si possa ridurre in tanti bozzoletti regolari (con una forchetta) della grossezza di mezza nocciuola circa. Metteteli a cuocere 15-20 minuti nel latte buono, aggiungetevi un pizzico di pepe, e se v' aggrada anche qualche cucchiajo di zucchero.

29. **Passatelli.** — I passatelli si fanno in diverse maniere e si spingono fuori della siringa col disco a 3 fori o da un imbuto lasciandoli cadere in forma di spaghetti nel brodo bollente.

Con farina di frumento e di granoturco mista. Mestate 5 cucchiai di farina bianca e 5 cucchiai di farina gialla finissima con 2 uova intere e 1 cucchiajo di parmigiano, sale e il latte occorrente per farne una pasta che passi facilmente dalla siringa.

Col pane. Bagnate 2 pani nel latte o nel brodo spremendoli poi fortemente. Aggiungetevi un pezzetto di burro, 2 tuorli, se volete un po' di prezzemolo trito, passate dallo staccio, salate, unitevi 2 cucchiai di parmigiano, e se la pasta fosse troppo tenera un po' di farina.

Siringa coi suoi dischi.

Col pangrattato. Mettete del pangrattato e del parmigiano in quelle proporzioni che più v' aggrada entro una catinella, salate, date

l'odore della noce moscata, bagnate con latte o brodo, diluite con ova intere. Il composto deve avere una certa densità.

Col semolino. Cotto del semolino nel latte come per i gnocchetti (vedi gnocchetti), aggiungetevi un uovo, un po' di formaggio, sale e procedete come sopra.

Con carne. Prendete lo stesso composto dei gnocchetti di carne cruda (vedi gnocchetti).

Con fegato o milza. Prendete lo stesso composto dei gnocchetti di fegato o di milza soltanto un pochino più tenero.

La pasta di tutti i passatelli, diluita con latte o brodo, si può spingere nel brodo bollente, dal mestolo forato, in forma di piselli.

30. **Pisellini di besciamella.** — Fate una besciamella dura con 120 gr. di farina, 80 gr. di burro, $^1/_4$ litro di latte buono e 50 gr. di parmigiano. Aggiungete 2 tuorli e 1 uovo intero. Riducete questo composto in tante pallottoline spingendole fuori dal cornetto e raccogliendole in uno staccio infarinato. Scuotete lo staccio perchè piglino la forma rotonda, cuocete i pisellini un momento nel brodo in fiore.

31. **Pisellini fritti** (vedi più oltre).

32. **Pisellini di pasta da tagliatelle** *(grandine)* — Fate una pasta da tagliatelle ben maneggiata e piuttosto molle con un pajo d'uova e la farina che assorbono. Riducetela in tanti rotolini e i rotolini in tante pallottole, passandole sotto le dita. Non devono essere più grandi dei grossi piselli e tutte eguali. Cuocete nel brodo.

33. **Minestra di taglierini.** — Fate una pasta da tagliatelle come sopra, con sole uova, soltanto più dura. Tirate la sfoglia finissima e lasciatela asciugare sopra una tovaglia. Quand' è asciutta rotolatela e tagliatela a listerelle sottilissime che poi cuocerete nel brodo.

34. **Taglierini verdi.** — Fate una pasta da tagliatelle come sopra; nell' impastarla aggiungetevi degli spinaci lessi e passati allo staccio, poi tagliatela a listerelle.

35. **Taglierini di semolino.** — Fate una pasta come i primi taglierini, aggiungendo alla farina un po' di semolino finissimo.

36. **Taglierini di patate.** — La stessa pasta dei gnocchi di patate con abbondante farina. Tagliateli cortini, senza rotolare la pasta e nel cuocerli badate che il brodo sia appena in fiore perchè non si sciolgano.

37. **Quadratini.** — Tirata che abbiate la sfoglia d'una delle qualità dei taglierini più sopra, tagliatela in tanti quadratini come un centimetro quadrato.

38. **Malfattini.** — Fatta la pasta dei taglierini, specie dei primi di farina semplice, (quelli di patata non si prestano) lasciate asciugare molto bene la sfoglia, poi tagliatela con la mezzaluna in tanti minutissimi pezzetti e servitela cotta nel brodo.

39. **Strichetti alla romagnola.** — La stessa ricetta come gli strichetti della pasta asciutta. Fateli soltanto un pochino più piccoli.

40. **Finti cappelletti alla bolognese.** — La stessa pasta dei finti cappelletti per pasta asciutta, cotti nel brodo e serviti con formaggio e salsa di pomodoro.

41. **Cappelletti alla bolognese.** — Mettete 500 gr. di farina sulla spianatoja, salatela, intridetela con tante uova quante ne occorrono per fare una bella pasta liscia e morbida che lavorerete lungamente.

Dividetela a metà e mentre una parte riposa, tirate l'altra in una sottilissima sfoglia che poi taglierete col cannello di latta in tanti rotondini del diametro di 2 $^1/_2$ cent.

Collocate in mezzo a ciascun rotondino una pallottola del ripieno che avrete preparato prima, piegate i rotondini come ravioli, poi stendendoli sulla punta dell' indice unitene le due estremità e rivoltate gli orli a foggia di piccolo cappello.

Cuocete i cappelletti, un quarto d'ora circa, nel brodo di pollo e serviteli con abbondante formaggio. Per ogni persona si calcolano presso a poco 30 cappelletti. La dose indicata potrà darne circa 400.

Ripieno fino. Un petto di cappone arrosto, una bistecca naturale di filetto (cotta senza condimenti alla graticola), 50 gr. di prosciutto crudo, 50 gr. di salame, 100 gr. di parmigiano grattato, 200 gr. di midollo di manzo sciolto a bagnomaria e passato dal colatojo, $^1/_4$ di noce moscata in finissima polvere, un pizzico di sale se occorre. La carne ridotta in poltiglia col mortajo servirà a formare con tutto il resto un composto piuttosto duro e unto, ma non tanto che non si possa ridurre su un tagliere in tanti rotolini che si tagliano a pezzetti, e si foggiano a guisa di pallottole.

Altro ripieno più semplice. Parti eguali di petto di pollo e di tomino (formaggio molle), un pezzo di midolla sciolta a bagnomaria e passata dallo staccio, alcuni cucchiai di parmigiano grattato, odore di noce moscata e di cannella.

Altro ripieno semplicissimo ma abbastanza buono. 100 grammi di midolla di manzo, 100 gr. di grasso di rognone di manzo, $^1/_2$ noce moscata grattata, 1 uovo, 100 gr. di formaggio lodigiano, un po' di cannella.

42. **Triangolini.** — Fate una pasta da tagliatelle con 2 uova, e tanta farina, quanta esse ne assorbono. Stendetela finissima sulla spianatoja e tagliatela in tanti quadratini larghi e lunghi 2 centimetri. Collocatevi sopra una nocciuola del seguente composto, piegateli a triangolo, ritagliateli colla rotella, in modo che non possano aprirsi, cuoceteli nel brodo, e serviteli con molto parmigiano e salsa di pomodoro.

Ripieno di grasso. Parti eguali di vitello e pollo arrosto e di carne di majale pure arrosto, di salame o prosciutto e di formaggio di grana. L'odore della noce moscata e burro, o midolla sciolta per legare gl'ingredienti. Tutto finamente pestato.

Ripieno di magro. Avanzi di pesce cotto ai ferri, arrosto, o in umido, un soffrittino di cipolla e di prezzemolo, nel burro, un po' di pangrattato, formaggio, 1 uovo intero.

Ripieno d'erbe. Spinaci lessi, triti, passati allo staccio, soffritti con burro, prezzemolo e cipolla. Per ravvivare il sapore degli spinaci, potete unirvi borrana, acetosa ecc. ecc.

43. **Raviuoli alla trentina.** — Fate una pasta da tagliatelle con 2 uova, un po' di brodo o d'acqua. Tirate la sfoglia, tagliatela in tanti rotondini del diametro di cent. 4, che empirete con un buon *hâché* di carne (manzo, vitello arrosto, carne salata, avanzi di pollo passati dalla macchina, o pestati nel mortajo, rosolati nel burro, se vi piace, con un po' di cipolla, anche con un po' di prezzemolo). Chiudeteli bene in forma di mezzaluna, e cuoceteli nel brodo. Questi stessi ravioli un po' più grandi si servono anche come minestra asciutta, conditi con burro e pangrattato soffritto nel burro.

44. **Raviuoli di polmone.** — Preparate una pasta come la precedente, tirate una sfoglia fina, disponete su metà della sfoglia dei pezzetti del seguente ripieno, grossi come nocciuole, (dopo averla spennellata di burro fuso) coprite con l'altra metà, ritagliate con un disco di latta del diametro d'una moneta da 5 lire, formando dei ravioletti rotondi, cuoceteli nell'acqua e serviteli entro un buon *consommé* al quale avrete aggiunto anche il brodo rimasto dalla cottura del polmone.

Ripieno. Rosolate un pajo di scalogni nel burro, mettetevi del polmone di vitello a pezzi e un po' di ramerino, e fate soffriggere tutto.

Bagnate quindi con un po' di vino bianco e molto brodo buono e bollite lentamente e a lungo, finchè potrete passare il polmone dallo staccio.

45. **Raviuoli all'italiana.** — Fate una pasta da tagliatelle con sole uova, aggiungendovi anche un pezzetto di burro. Tirate la sfoglia fina, spennellatela con albume, collocatevi, a poca distanza dall'orlo, una fila dritta di pezzetti di ripieno, come nocciuole, ripiegate la sfoglia, ritagliate i raviuoli con un disco di latta, o con la rotella, tenendoli in forma di mezzi dischetti, continuate finchè il ripieno è esaurito. Cuocete i raviuolini nel brodo con un po' di formaggio.

Ripieno: Purée di pollo (vedi Ripieni Cap. 7 Sez. I).

46. **Raviuoli alla milanese.** — Come i precedenti, prendendo invece il ripieno eguale a quello dei cappelletti alla bolognese.

Modo di fare i raviuoli.

47. **Raviuoli alla genovese.** — La pasta come la precedente. Per il ripieno: parti eguali di spinaci lessi misti con un po' d'erba cipollina, di ricotta, di filetto o vitello in umido, di parmigiano e di midolla di bue, spezie a piacere, e 2 uova.

Il composto pestato o passato dallo staccio si riduce a tanti pisellini, e questi si dispongono a poca distanza uno dall'altro su metà della sfoglia spennellata d'albume sbattuto. Poi, ripiegatavi sopra l'altra metà, si ritagliano colla rotella i piccolissimi raviuoli quadrati per cuocerli quindi nel brodo. Tutti questi raviuoli si possono servire anche come minestra asciutta.

Gnocchetti diversi per la minestra.

Maniera d' allestirli. — V' ha una gran varietà di gnocchetti per minestre in brodo, ma se essi differiscono per la sostanza, la maniera di cuocerli è su per giù sempre la stessa.

Gnocchetti

Se non c'entra albume a neve, la pasta si può preparare anche due o tre ore prima di metterla nel brodo, se l'albume ne fa parte, essa dev'essere allestita al momento.

Quando il brodo che avrete versato in una padella grande sobbolle (per i gnocchetti non deve mai bollire fortemente), vi s'immerge il cucchiajo grande o piccolo che occorre, secondo la grandezza dei gnocchi, si stacca un pezzetto di pasta dal composto, e si fa la prova. Se i gnocchi riescono bene devono sempre gonfiarsi, almeno un pochino. Se il gnocchetto di prova riesce piatto e duro, conviene aggiungere alla pasta un pochino di quel liquido col quale è stata preparata,

Gnocchetti

latte, brodo o acqua che sia; se minaccia di sciogliersi per poca consistenza vi si mescola invece un pizzico di farina e si ripete la prova.

Le qualità del pane e della farina essendo così diverse da un paese all'altro non è sempre possibile d'indicare le dosi con assoluta precisione.

I gnocchetti in genere sono cotti quando vengono a galla, ma non è regola che serva per tutti. Si cuociono la massima parte fra i 5 e i 20 minuti, ma ve n'è che impiegano ancora di più. Dipende dal composto.

Fatta la prova si gettano tutti i gnocchetti nel brodo, operazione ch'esige una certa destrezza a ciò riescano eguali e non abbiano troppa differenza per il tempo della cottura.

Volendo farli rotondi invece che bislunghi come riescono col cucchiaio, converrà prendere due piccoli ramajuoli che vadano uno nell'altro.

Certi cuochi hanno l'usanza di cuocere i gnocchetti nell'acqua salata, di farli sgocciolare su un piccolo crivello e di collocarli poi nel brodo. Questa misura non è necessaria, ma quando si tratti di gnocchetti leggeri e delicati, affinchè non si sciolgano, sarà bene di versare sopra la minestra fumante nella zuppiera un ramajuolino di brodo freddo, ben digrassato.

I gnocchetti, in genere, si servono soli, nel brodo. È però da osservarsi ch'essi formano il delicato e saporito complemento delle minestre più fine e più complicate.

48. **Gnocchetti leggeri.** — Mettete al fuoco, in una padella, 80 gr. di burro; quand'esso comincia a friggere, aggiungetevi 7 cucchiai di farina finissima e un pizzico di sale, incorporando i due ingredienti con un mestolino, versatevi poi tutt'a un tratto $^1/_2$ litro di brodo freddo; se non avete brodo, versatevi dell'acqua. Tramenate bene al fuoco e quando il composto si stacca, versatelo in una padella e non appena avrà perduto il primo bollore, scocciatevi uno alla volta 3 piccole uova. Quando la pasta è morbida e liscia mettetela a piccole cucchiajate nel brodo a lieve bollore. Se v'aggrada potete darle il sapore del fior di moscato ch'è più fino della noce.

49. **Gnocchetti di burro.** — Mescolate (se in tempo d'inverno accanto al fuoco o a bagnomaria) un pezzo di burro grosso come un uovo finch'è ridotto come la crema, aggiungetevi poi 2 uova intere, 4 cucchiai di farina finissima e un pizzico di sale, cuocete a mezze cucchiaiate nel brodo.

Oppure. Preparate il burro come sopra, aggiungetevi 4 tuorli, uno alla volta, e dopo avere mescolato diligentemente, 4-5 cucchiai di farina finissima e i 3 albumi a densa neve; cuocete come sopra.

50. **Gnocchetti di midolla.** — Sciogliete a bagnomaria 120 gr. di midollo di bue ben lavato e pulito. Passatelo dal colino entro una scodelletta e tramenatelo finchè si rapprende di nuovo, versandovi qualche cucchiaino di latte. Aggiungetevi poi, mescolando sempre, un pezzetto di burro molle, 2 uova intere, il sale necessario, pepe, 2 cucchiai di pangrattato. Formatene dei gnocchettini rotondi con le mani infarinate. Se nel brodo si sciolgono, aggiungete al composto qualche pizzico di farina. Cottura brevissima.

Oppure. Tritate colla mezzaluna 200 gr. di midollo ben lavato e pulito dagli ossicini, aggiungetevi 2 pani bagnati nel latte e bene spremuti, un pezzetto di burro, il sale occorrente, prezzemolo trito e pepe, anche un pochino di maggiorana trita finissima, 2 tuorli e 2 albumi a neve. Cottura più lunga dei precedenti, forma rotonda.

51. **Gnocchetti di pane.** — Tagliate 3 pani fini *(semel* o altro genere) a fettine, bagnateli con 3 decilitri di latte bollente, scocciatevi 2 uova intere, e mescolate bene, aggiungendo un cucchiajo colmo di farina e il sale occorrente. Formate quindi i gnocchetti bislunghi, e cuoceteli alcuni minuti. Se li volete più fini non avete che ad aggiungervi un pezzetto di burro.

52. **Gnocchetti di pangrattato.** — Mescolate in una scodella 60 gr. di burro, aggiungetevi 2 uova intere, 5 cucchiai di pangrattato, passato dallo staccio, e l'occorrente farina, perchè i gnocchetti non s'abbiano a sciogliere, cuocendo. Se la pasta fosse troppo densa versatevi un pajo di cucchiai di latte o di panna, salatela quindi, datele l'odore della noce moscata e formate i gnocchettini rotondi.

53. **Gnocchettini di farina.** — Mescolate 2 decilitri di latte con 2 uova intere, incorporatevi la farina necessaria per farne una bella pasta morbida e liscia, salatela e cuocetela nel brodo in forma di gnocchetti bislunghi.

Oppure. Mescolate 55 gr. di burro con 2 uova intere, aggiungetevi 2 cucchiai di panna un po' acida, poi 110-120 gr. di farina finissima, sbattete la pasta finchè fa le bolle, cuocetela come sopra.

54. **Gnocchettini di farina,** *in forma di piselli.* — Allestite un composto per gnocchetti di farina come il precedente, collocatelo in uno staccio di rete metallica che abbia i fori molto larghi o in un mestolino bucato, e, premendo con un cucchiajo di legno e scuotendo fortemente fatelo cadere nel brodo, in modo che si formino dei pisellini eguali fra loro.

55. **Gnocchetti di pasta cotta** *(Brandteig).* — Preparate del brodo saporito, pestando i fegatini d'un pajo di polli e passandoli allo staccio. In mancanza di questi, prendete del brodo buono e correggetelo con un po' di estratto Liebig.

Mettete al fuoco $^1/_3$ di litro di questo brodo con un pezzettino di burro grosso come una nocciuola, e quando bolle versatevi tutt' a un tratto, ritirando la padella sull'angolo del fornello, 100 gr. di farina finissima, salata e passata dallo staccio, con l'odore della noce moscata, se ciò v'aggrada; tramenate la pasta diligentemente sul fuoco; quando si stacca dal mestolo gettatela in una scodella e quando avrà perduto il suo maggior bollore, mettetevi una alla volta 2 tuorli e 2 uova intere. Versata poi la pasta sul tagliere, staccatene con un coltello infarinato dei pezzettini regolari come piccole ciliege, rotolateli sotto le dita affinchè diventino rotondi poi fateli sobbollire un momento nel brodo.

Questa pasta si può passare nel brodo dalla siringa, col disco a stella, tagliandola a regolari pezzetti col coltello bagnato nel brodo stesso, oppure col disco a tre fori, nel qual caso prende la forma di grossi spaghetti e fa parte delle minestre di passatelli.

Oppure. Mettete al fuoco $^1/_2$ litro d'acqua con un pezzetto di burro, ovvero $^1/_2$ litro di latte con pochissimo burro, ovvero $^1/_2$ litro di panna senza burro affatto. Quando il liquido bolle, ritirate la padella sull'angolo del fornello e gettatevi tutt' a un tratto 7 cucchiai di farina finissima passata dallo staccio e salata, rimettete al fuoco e dimenate con forza acciò non si formino bozzoli. Quando la pasta si stacca dalla padella, mettetela in una catinella, e scocciatevi uno che non veda l'altro 2-3 uova. Procedete quindi come sopra. Quante più ova v'aggiungerete il composto si farà sempre più leggero. Ridottolo a pallottoline lo friggerete nello strutto o lo cuocerete nel brodo o farete l' uno e l' altro preparando così una minestra maritata, come dicono in Toscana.

56. **Gnocchetti di pasta cotta con spinaci.** — Alla pasta cotta potete unire, prima di metterci le uova, degli spinaci lessi, triti, e passati allo staccio. Date alla pasta l' odore della noce moscata, spingetela fuori dalla siringa entro il brodo, o riducetela a gnocchetti con un cucchiajo.

57. **Gnocchetti di purée di patate.** — Preparate un buon passato di patate (vedi Cap. 18) con burro, panna e formaggio, prendetene 250 gr., aggiungetevi 2 uova intere e alcuni pizzichi di farina, o un pajo di cucchiai di besciamella (vedi Cap. 2). Potete unire alla pasta mezzo cucchiajo di prezzemolo trito finissimo o leggermente soffritto nel burro.

Formate i gnocchi con un piccolo cucchiajo e cuoceteli brevemente nel brodo.

58. **Gnocchetti di patate.** — Passate alcune patate cotte allo staccio, prendetene 300 gr., aggiungete 3 uova intere, 100 gr. di farina fina e il sale occorrente, e un pochino di parmigiano grattuggiato. Formate i gnocchettini col cucchiajo, e gettateli nel brodo.

59. **Altri gnocchetti di patate.** — Mescolate un pezzo di burro grosso come mezz' uovo, aggiungetevi 3 tuorli, sale, $^1/_5$ di litro di pangrattato e $^1/_5$ di patate cotte, farinose, passate allo staccio, finalmente 3 albumi a neve. Formatene dei gnocchetti rotondi, aggiungendovi, se volete, del prezzemolo trito.

60. **Gnocchetti di patate col ripieno.** — Pestate del prosciutto cotto o crudo (40-50 gr.) riducendolo come una poltiglia, aggiungetevi della besciamella, riducete il composto a tanti pezzettini della grossezza dei piselli. Preparate una pasta per gnocchetti di patate come il N.o 58 e fatene tante pallottole sulla spianatoja. Introducete in ciascuna pallottola, mediante un bastoncello di legno, un po' di composto, richiudete bene il foro e cuocete le pallottole nel brodo. Badate che bollendo troppo non si sciolgano.

61. **Gnocchetti di semolino.**

Col semolino crudo. Mescolate 60 gr. di burro, aggiungete 2 uova intere, un cucchiajo d'acqua, 100 gr. di semolino crudo, salate, mettetevi ancora un po' di noce moscata, lasciate riposare il composto non meno di 5 ore. Formate poi dei gnocchetti tondi o lunghi, come più v'aggrada e cuoceteli nel brodo 20-30 minuti.

Col semolino crudo e pangrattato. Calcolate ogni tre persone 2 uova, e per ogni uovo un cucchiajo di semolino e uno di pane. I cucchiai non devono essere colmi, specie se le uova sono piccole. Date al composto l'odore che preferite, lasciatelo riposare un' ora o due, poi formate dei gnocchi piccoli e cuoceteli adagio. Essi crescono assai.

Col semolino cotto. Cuocete $^1/_4$ di litro di semolino in $^1/_2$ litro crescente di latte. Versatelo in una catinella, unitevi un cucchiajo di formaggio, un po' di noce moscata e un pezzettino di burro come mezz' uovo lavorato con 2 uova intere anche 3-4 se volete rendere i gnocchi più fini. Forma lunga o rotonda a piacere.

Con prosciutto o salame. Come sopra, aggiungendo al composto del prosciutto o del salame trito finissimo, anche un po' di prezzemolo, se v' aggrada.

62. **Gnocchetti di farina gialla o maizena.** — Fate un po' di polenta nel latte con alcuni cucchiai di farina fina di granoturco, e quando è consistente e ben cotta versatela in una catinella, unitevi 2 cucchiai di formaggio, un pezzetto di burro lavorato con un pajo d'uova, salate, formate poi dei gnocchettini rotondi e metteteli nel brodo bollente, badando che resti appena in fiore.

63. **Gnocchetti di ricotta.** — Lavorate un pezzo di burro come una grossa noce, aggiungetevi 150 gr. di buona ricotta dolce e bene sgocciolata, 2 cucchiai di parmigiano, 2 uova intere, 1 cucchiajo di prezzemolo trito, un pugnetto di pangrattato e poca farina, l'odore della noce moscata. Cuocete nel brodo in forma di pallottole. Il composto deve essere piuttosto consistente.

64. **Gnocchetti di formaggio con albume.** — Questi gnocchetti buonissimi si fanno quando c'è abbondanza di chiare d'uovo. Calcolate una chiara per ogni commensale, sbattetela a neve, e unitevi alternativamente un cucchiajo di pangrattato e un cucchiaio di formaggio, finchè il composto ha raggiunto la densità necessaria per reggersi nel brodo. Aggiungetevi sale se occorre, noce moscata, o uno scrupolo di cannella, poi formate i gnocchetti lunghi.

65. **Gnocchetti di lievito.** — Fate fermentare con 2 cucchiai di latte crudo, e soltanto un pochino tiepido e un buon cucchiajo di farina, 20 gr. di lievito di birra. Quando il composto, collocato in luogo tiepido è raddoppiato abbondantemente di volume (vedi Pane e pasticceria di lievito), salatelo, aggiungetevi 150 gr. di farina tiepida, un pezzettino di burro molle, 2 uova intere e il latte tiepido occorrente per farne un composto piuttosto denso ma che si possa tuttavia sbattere in una scodella col mestolino (non tramenare). Quando la pasta si stacca dal mestolino, lasciandolo pulito, gettatela sulla spianatoja infarinata e staccatene tanti pezzetti regolari, come piccole noci, collocandoli, di mano in mano, sopra un tagliere infarinato affinchè fermentino. In mancanza dell'apposita stufa, collocate il tagliere sul fornello, sottoponendovi qualche oggetto, onde i gnocchi non si scottino. Quando sono gonfiati, metteteli nell'acqua calda salata e ravvivate il fuoco affinchè essa venga a bollitura, e che i gnocchi si facciano leggeri, cuocendo. Poi metteteli nel brodo della minestra.

Per quest'operazione, se il lievito è fresco, occorreranno circa due ore di tempo, non già di lavoro. Essa dev'essere fatta con mano leggera assai perchè i gnocchi invece di gonfiarsi non induriscano.

66. **Minestra di gnocchetti a tre colori.** — Fate tre qualità di gnocchetti diversi, una parte di fegato, una parte di pasta cotta, una parte di pasta cotta cogli spinacci. Serviteli con del buon *consommé* mettendo in ciascuna scodella, per ogni commensale, un gnocchetto verde, uno bruno e uno bianco.

67. **Grandi gnocchi di pane alla tedesca.** — Tagliate 12 pani soffici (circa gr. 450), a dadolini, frullate 3 uova intere con $^1/_4$ di latte, versatele sul pane lasciandolo rammollire e aggiungendo se occorresse un altro po' di latte, unitevi 60 gr. di salame a dadolini, o di lingua salata pure a dadolini, e 50 gr. di lardo a dadolini, soffritto finchè diventa trasparente, poi 2 cipollette trite minutamente e rosolate nel burro, un cucchiaio di prezzemolo pestato e una fesina d'aglio sciolta col sale. Rimestate il composto, badando però che i dadolini di pane restino in forma. Unitevi un po' di farina (un cucchiajo o due), poi formate con 2 ramajuolini o con le mani infarinate dei grossi gnocchi rotondi come belle mele. — Cuoceteli 15-20 m. nell'acqua salata, serviteli entro un brodo chiaro con *Sauerkraut* a parte.

68. **Gnocchetti di fegato.** — Si possono allestire tanto col fegato di bue come con quello di vitello, ma quest'ultimo è preferibile per il sapore.

Sciogliete al fuoco un pezzetto di burro come mezz'uovo, fatevi rosolare un pezzetto di cipolla trita, poi un po' di prezzemolo e di maggiorana pure triti, aggiungetevi 120 gr. di fegato di vitello pulito dalle pelli, trito e passato allo staccio, un po' di grasso fino di vitello, pepe, garofani, cannella a discrezione e una michetta bagnata nel brodo e spremuta. Mescolate il tutto in una casseruola sul fuoco, ritirate, aggiungete 3 piccole uova e un po' di pangrattato, formate i gnocchetti bislunghi.

Altro genere. Preparato il fegato, e passatolo allo staccio, mescolatelo con delle uova e con del burro, aggiungete le spezie che più vi aggradano, senza dimenticare la maggiorana trita, e formate i gnocchetti. Se si sciogliessero, aggiungete un po' di farina. Se li bramate più consistenti mettetevi anche un po' di pangrattato rosolato nel burro.

69. **Gnocchetti di milza.** — Sebbene i gnocchetti di fegato siano preferibili, si possono però allestire anche con la milza di vitello delle buone minestre.

Comprimete sul tagliere una milza di vitello, raccogliete la parte molle, fatela rosolare con un po' di burro e la quarta parte d'una cipolla trita finissima, aggiungete 4 cucchiai di pangrattato o 2 pani

inzuppati nel latte e spremuti, 2 uova intere, pepe, sale, e la farina occorrente perchè i gnocchi stiano in forma. Se prendete il pangrattato potete mettervi qualche goccia di panna.

70. **Gnocchetti di cervello.** — Potete adoperare il cervello di bue come quello di castrato o di vitello, ma quest'ultimo è preferibile per la sua delicatezza. Dopo aver lavato il cervello, lo lascierete un pajo d'ore nell'acqua fresca, postolo quindi in un mestolo forato, lo immergerete un pajo di minuti, per scottarlo, nel brodo bollente, dove avrete fatto cuocere delle erbe e delle radici a vostro piacimento. Levategli quindi la pelle, passatelo allo staccio, rosolatelo nel burro, e aggiungetevi (per un pajo di cervelli di vitello,) un pane grande, un pezzo di burro come mezz'uovo, 2 tuorli e 2 albumi a neve, oppure 4 cucchiai di pangrattato e 2 uova intere.

I gnocchetti di cervello si fanno rotondi e vanno bene alternati nella minestra con mattoncini di pasta ricotta o con gnocchettini d'altro genere.

71. **Gnocchetti d'animelle pestate.** — Cotte che avrete le animelle d'un vitello con poco burro e un cucchiajo di marsala pestatele, fissamente nel mortajo, passatele allo staccio e aggiungetevi un po' di besciamella densa che avrete preparata con 50 gr. di burro, 90 gr. di farina e un quartuccio di latte; aggiungetevi pure 2 tuorli, un po' di parmigiano e quella quantità di pepe che v'aggrada, salate, formate gnocchetti rotondi.

72. **Gnocchetti di prosciutto.** — Passate allo staccio delle patate cotte e farinose, prendetene 200 gr., aggiungetevi 1 uovo intero e 1 tuorlo e 60 gr. di prosciutto cotto e ridotto a poltiglia nel mortajo, anche un po' di farina perchè i gnocchetti non si sciolgano. Forma rotonda.

Oppure. Fateli come quelli d'animelle, sostituendo alle animelle il prosciutto pesto. In questi gnocchetti s'ommette il sale, non così il pepe. Forma a piacere.

73. **Gnocchetti di carne cotta.** — Per questi gnocchetti si presta specialmente la carne del vitello o del pollo arrosto. Pestata che sia finamente nel mortajo, la unirete in proporzioni eguali di peso a una densa besciamella (vedi Cap. 2 Sez. I), aggiungendovi 1 uovo intero per ogni 100 gr. di composto.

74. **Gnocchetti di carne cruda.** — Passate dalla macchina 200 gr. di vitello crudo, preparate una besciamella con 100 gr. di farina, uni-

tela alla carne e passatela ancora due volte dalla macchina. Formate poi dei minuscoli gnocchetti bislunghi e regolari e serviteli con dei pezzetti di testina cotta e qualche verdura (punte d'asparagi o piselli) in un buon *consommé* scuro.

75. **Gnocchetti di pesce per giorni di magro.** — Fate una pappina al fuoco con 40 gr. di burro, la mollica di due pani e un po' di latte o di brodo d'erbe. Aggiungetevi del pesce cotto ai ferri, o fritto, o in intingolo, sale, pepe, e un pochino di cannella. Pestate tutto nel mortajo insieme a 2 tuorli d'uovo sodi, aggiungete 1-2 uova, e cuocete i gnocchetti nel brodo d'erbe, o di pesce, o di piselli. Se avete dell'intingolo di pesce fatelo assorbire dal pane.

76. **Gnocchetti verdi.** — Cuocete nell'acqua dove avrete fatto sciogliere un buon pizzico di zucchero, parti eguali di spinaci e d'acetosa con un pugnetto d'erba cipollina (*All. schoenoprasum*, santigola), passate tutto allo staccio, unitevi 2-3 uova, formaggio, pepe, sale, cannella se v'aggrada, 4-6 cucchiai di pangrattato e un pochino di farina perchè i gnocchetti non si sciolgano.

77. **Gnocchetti di riso.** — Se avete del risotto, unitevi un po' di besciamella e formate dei gnocchetti rotondi.

78. **Gnocchetti di riso fritti.** — Preparate un po' di risotto semplice o pasticciato, riducetelo con due ramajuoli in forma di pallottole, passatele all'uovo e al pane grattuggiato, friggetele d'un bel color d'oro e servitele con del brodo buono. Potete fare questa minestra con avanzi di risotto.

79. **Gnocchetti di semolino fritti.** — Fate un composto come quello di gnocchetti di semolino cotto. Stendetelo su un taglieretto spolverizzato di finissimo pangrattato, spargete anche sopra al composto (che avrete appianato all'altezza di mezzo cent. circa) il pangrattato, e con un tagliapasta del diametro d'una lira circa, oppure con un tagliapasta in forma di mandorla, riducetelo a pezzettini che poi friggerete nel burro e servirete nel brodo.

80. **Gnocchetti di pane fritti.** — Prendete il composto dei gnocchetti di pane, e friggetelo in forma di gnocchetti rotondi dorati e infarinati, servite nel brodo.

81. **Gnocchetti fritti di cervello.** — Imbianchite un pajo di cervelli, tritateli finamente con del prezzemolo, mescolatevi 50 gr. di burro e

50 gr. di midolla passata, o 6 cucchiai di pangrattato, 2 tuorli, 2 albumi a neve, e se la pasta fosse troppo densa un po' di panna. Friggete in forma di piccoli gnocchi nello strutto, servite nel brodo.

82. **Gnocchetti fritti di fegato e di milza.** — Come la precedente ricetta, prendendo invece 200 gr. di fegato o di milza, 50 gr. di burro, 25 gr. di midolla, 6 cucchiai di pangrattato, 2 uova intere e se occorresse un po' di panna. Involgete la pasta in forma di gnocchi rotondi nell'ovo sbattuto e nel pane grattato, friggetela nello strutto, servite come sopra.

83. **Gnocchetti fritti di cavolfiore, d'asparagi o piselli.** — Mescolate le dette verdure che avrete cotte nell'acqua salata (degli asparagi prenderete le punte, dei cavolfiori la parte più morbida delle palle) con della buona besciamella (vedi Sez. I Cap. 2) carica di formaggio e alla quale avrete aggiunto un pajo d' ova e l'odore della noce moscata, formate dei gnocchetti, metteteli nell'uovo sbattuto e nel pane, e gettateli nello strutto bollente. Come sopra.

84. **Gnocchetti fritti di frittata.** — (Vedi minestra di frittata col ripieno).

85. **Pasta fritta per minestra.** — Mescolate lungamente un bicchiere e mezzo di latte con un uovo intero e con 1 bicchiere di farina, versate il composto in una piccola tegghia dove avrete fatto sciogliere un pochino di burro. Quando il composto è semplicemente rappreso e si stacca dalla tegghia senza essere cotto, e senza aver preso colore, rovesciatelo sovra un tagliere, e freddo che sia, riducetelo a quadratelli regolari, che poi friggerete nello strutto, e servirete nel brodo. (Vedi anche " Pasta morta „ il cui composto può servire allo scopo).

86. **Raviuoli russi fritti, per minestra.** — Fate una pasta da tagliatelle ben maneggiata, senza uova, con farina, latte, un pezzetto di burro, sale. Lasciatela riposare, tirate poi la sfoglia finissima. Tagliatela a quadrati, empiteli con un *hâché* (vedi Ripieni) di carne misto a funghi triti, ripiegateli in forma di triangolo in modo che non possano aprirsi, friggeteli nello strutto. Servite nel brodo.

87. **Palline fritte di lievito col ripieno.** — Sciogliete nel latte 20 gr. di lievito di birra, aggiungete 2 cucchiai di farina, e lasciatelo fermentare secondo la regola (vedi lievito). Quando sarà raddoppiato abbondantemente di volume, aggiungetegli 1 uovo e 2 tuorli e un pezzetto di burro molle, un po' di sale; versatelo sulla spianatoja e incorporatevi tanta farina, quanta ne prende per riuscire una pasta di mezza consistenza.

Lavoratela lungamente con le mani, stendetela della grossezza di $^1/_2$ centimetro scarso, tagliatela a tanti rotondini con un tagliapasta del diametro di 3 cent. scarsi, collocate, sulla metà di questi rotondini, una pallottola di ripieno di carne eguale o simile a quello dei cappelletti, o di semplice *hâché*, coprite con l'altro rotondino, comprimete un poco la pasta, ritagliatela con un tagliapasta più piccolo che abbia il diametro d'una lira, o poco più. Rimpastate i ritagli e continuate il vostro lavoro, collocando le pallottole sopra un tagliere infarinato, ben coperte, in luogo tiepido a lievitare. Quando sono gonfie, friggetele, d'un bel color d'oro, nello strutto e lasciatele inzuppare un minuto nel brodo della zuppiera, prima di servirle.

88. **Finti piselli fritti per minestra.** — Mescolate 2 uova intere con 4 cucchiai di farina, un po' di sale e il latte occorrente per farne una pasta colante ma non troppo. Lavoratela a lungo, poi lasciatela cadere a goccie nel grasso bollente, sia da un piccolo imbuto, sia da un mestolo forato, o da un apposito contagoccie. Queste goccie devono friggere come tanti piselli regolari, senza unirsi le une alle altre, e vanno levate di mano in mano con la schiumarola, e messe a digrassare sulle fette di pane, o sulla carta asciugante bianca. Si servono con del buon *consommé*, in una scodella a parte, guernita con un tovagliuolo.

Volendo metterle nella zuppiera vi si aggiungono dei pisellini di pasta cotta (vedi pag. 74) bolliti nel brodo, per fare la minestra mista.

I finti piselli si possono fare anche con la pasta cotta passata da un imbuto di carta grossa, ma in questo caso riescono più sodi.

Oppure. Mescolate un pezzetto di burro come mezz'uovo, aggiungetevi 2 uova e un po' di latte e di farina, procedete come sopra.

89. **Minestra di pasta reale al forno.** — Mettete al fuoco $^1/_4$ di litro d'acqua con un pezzetto di burro della grandezza d'una noce. Quando l'acqua bolle, versatevi dentro, tutto a un tratto, $^1/_4$ di litro di farina finissima passata allo staccio e lievemente salata, ritirando la padella sull'angolo del fornello: mestate bene, affinchè non si formino bozzoli, e rimesso il composto sul fuoco, lavoratelo sempre finchè si stacca dalla padella. Versatelo quindi in una catinella e unitevi, uno che non veda l'altro, mescolando ogni volta a lungo, 4-6 uova. Quando la pasta è bella e liscia, formate, con due cucchiaini, delle pallottole come nocciuoline e collocatele sulla lamiera unta e infarinata, cuocetele al forno, ove devono riescire gonfie e leggerissime. Durante la cottura, che si compie in pochi minuti, badate di non aprire il forno. Per 10 persone.

Il sacchetto di tela, fornito del piccolo cono forato in forma di stella,

che serve per fare le schiumette dolci, è utilissimo anche per questi sgonfiotti di pasta reale.

90. **Sformatini per minestra.**

Sformatini d'uovo. Mettete in una scodella 2 cucchiai di farina, versatevi sopra a poco a poco mestando bene $^1/_3$ di litro di *consommé*, o brodo buono, 2 tuorli e 2 uova intere che avrete prima sbattute con un cucchiaino di sale. Se vi piace, aggiungete del prezzemolo trito finissimo. Ungete, col burro, degli stampini ovali o rotondi in forma di cilindro, o meglio di cono tronco, riempiteli a metà col detto composto, collocateli in una teglia dove avrete versato dell'acqua bollente, copriteli, e mettete la teglia sulla piastra del fornello affinchè l'acqua continui a sobbollire. Quando il composto fa le bolle, cioè in 15-20 minuti, gli sformatini sono cotti. Serviteli interi, con del brodo saporito.

Stampi per gli sformatini.

Sformatini di fegato. Pulite, pestate e passate allo staccio 400 gr. di fegato di vitello. Unitevi 3 pani, senza crosta, bagnati nel latte, spremuti e passati, un bel pezzetto di burro e 2 tuorli, versate negli stampini unti e cuocete come sopra. Per 10 persone.

Oppure: Tritate 240 gr. di fegato di vitello con un po' di prezzemolo, una cipolla, un po' di sale, in modo da formarne una finissima pasta, rosolatela a lungo con un pezzetto di burro e bagnatela con un pochino di brodo. Passate allo staccio, aggiungete $^1/_3$ di litro di brodo buono e 4 tuorli d'uovo e sbattete bene col fuscello. Cuocete come sopra, servendo poi, a parte, col brodo.

Sformatini di cervello. Fate rosolare un pajo di cervelli di vitello nel burro, con un po' di prezzemolo trito e passateli allo staccio. Mestate intanto 70 gr. di burro con 2 tuorli, aggiungetevi il cervello, il sale e qualche odore, un pane e mezzo bagnato nel latte, bene spremuto e passato allo staccio e 2 albumi a neve. Cottura 25-30 minuti.

Sformatini di midolla. — Mestate 1 ora 60 gr. di midolla di bue, sciolta, con 60 gr. di burro, con 6 ova intere, 2 chiare, un panino bagnato nel latte, spremuto e passato e un pugnino di pangrattato. Salate e cuocete negli stampini, al forno.

Sformatini di pollo. Pestate finamente degli avanzi di pollo arrosto, unitevi $^1/_4$ di litro di buona besciamella mista con parmigiano e 3 tuorli d'uovo, salate, cuocete, come sopra, 25-30 minuti.

Sformatini di carne. Questi sformatini potrete farli con ogni genere di carne cotta, e quanto più fina essa sarà, tanto più saporiti riusci-

ranno. Pestate nel mortajo 250 gr. di carne cotta di manzo, o di vitello, anche un po' di lingua salata o animelle di vitello rosolate nel burro, insieme ad un pane bagnato nel latte e poi spremuto. Aggiungete sale, pepe, 30 gr. di burro mescolato con 2 uova intere, scorza di limone, noce moscata, anche un pochino di panna, se il composto fosse troppo denso; passate tutto da uno staccio fino e cuocete come sopra, 30-35 minuti.

Sformatini di polmone. Se avete dei funghi cotti, tagliateli minutamente colla mezzaluna; bagnate la mollica di 2 pani nel brodo, spremetela, passatela allo staccio; cuocete a pezzetti, nel burro, con qualche verdura, 35 gr. di polmone di vitello, aggiungete del brodo, lasciate sobbollire, tritate il polmone minutissimo; lavorate 80 gr. di burro con 3 uova intere, unitelo a tutto il resto, con un po' di formaggio, dando al composto l'odore della cannella o della noce moscata. Cuocete come sopra.

Sformatini di pesce. Prendete 400 gr. di pesce d'acqua dolce, tinca, luccio, carpione ecc. ecc., pestate la polpa cruda nel mortajo, diluitela con un po' di *consommé*, o brodo di carne, d'erbe o di pesce. Fate una pappina al fuoco con 125 gr. di mollica di pane, bagnandola col latte, aggiungetevi 60 gr. di burro, una cipolletta rosolata e trita finissima, un po' di formaggio, pepe, sale, noce moscata, 2-3 tuorli d'uovo e 2-3 albumi a neve. Come sopra.

Sformatini di spinaci. Lessate in pochissima acqua 4-5 manate di spinaci, premeteli attraverso uno staccio, fateli rosolare nel burro; preparate intanto una pappina con 45 gr. di burro, 45 gr. di farina e un piccolo bicchiere di latte, cuocendola finchè si stacca dalla cazzarola, aggiungetevi 2 tuorli, uno alla volta, poi gli spinaci, il sale, formaggio a piacere e 2 albumi a neve. Come sopra. Cottura circa 30 m.

Sformatini di patate. Passate allo staccio delle patate farinose (4 circa) appena cotte, mescolatele con alcuni cucchiai di panna e con 2 cucchiai di parmigiano, aggiungetevi 3 tuorli d'uovo che avrete lavorati con 70 gr. di burro, in ultimo i 3 albumi a neve, il sale e un cucchiaio d'erba cipollina trita finissima o, se meglio v'aggrada, di prezzemolo. Potete anche aggiungervi un po' di prosciutto trito o salame, prendendo soltanto 3 patate, ma in questo caso sarete parchi col sale.

Sformatini di formaggio. Bollite 3 decilitri di latte con un pezzetto di burro come mezz'uovo, versate il latte su 300 gr. di pangrattato, unitevi 150 gr. di formaggio, lasciate riposare il composto, poi aggiungetevi 3 uova bene frullate, un po' di sale e un cucchiaino di farina, se occorresse.

Oppure: Lavorate 40 gr. di burro con 3 rossi d'uovo, unitevi 80 gr. di parmigiano e 2 cucchiai scarsi di farina con qualche po' di

panna, il sale, poi gli albumi a neve. Cuocete a bagnomaria nei piccoli stampini o anche al forno.

Sformatini di biscotto. Come i mattoncini di biscotto più sotto. Soltanto vi darete cura di cuocere il composto al forno, in piccole scatoline quadrate di carta, unte con burro e spolverizzate di farina.

Modello per le scatoline di carta.

Le punte degli angoli ripiegati s'introducono nel forellino che verrà fatto nei punti marcati alla loro sinistra.

91. **Mattoncini da minestra.** — Per fare questi mattoncini si preparano al forno, in una tortiera quadrata, delle torte non dolci alte poco più d'un centimetro. Quando sono fredde si tagliano a quadratini e si servono nel brodo, o in una scodella a parte, su una salvietta. Le tortiere vanno unte con burro e spolverizzate di farina finissima.

Mattoncini di biscotto col lievito di soda. Mescolate 30 gr. di burro con un po' di sale, 1 uovo, 140 gr. di farina, aggiungendo questa, a poco a poco, con $^1/_8$ di litro di latte, a cucchiai, e lavorando il composto a lungo. Unitevi poi 10 gr. di lievito di soda (vedi Cap. 27) e cuocete in uno stampo rettangolare e basso, al forno. Tagliate poi il biscotto a dadi e servitelo col brodo a parte.

Altri mattoncini di biscotto. Lavorate un pezzo di burro come un uovo, prima da solo poi con 3 tuorli d'uovo, e lungamente, aggiungetevi 3 cucchiaini di farina insieme ai 3 albumi a neve.

Mattoncini di pangrattato. Prendete, per ogni uovo, un pugno ben colmo di pangrattato e un pezzetto di burro. Lavorate il burro, prima d'unirvi il resto. Aggiungete un pochino di latte o di panna e il sale occorrente. Cuocete come s'è detto sopra.

Mattoncini di fegato. Pestate 200 gr. di fegato, passatelo allo staccio. Lavorate 70 gr. di burro solo, poi con 4 tuorli d'uovo, aggiungetevi 2 cucchiai scarsi di farina, un cucchiaio di prezzemolo soffritto nel burro, un pochino di cannella, se v'aggrada, un po' di maggiorana pesta o in polvere, il fegato, e il sale occorrente. Come sopra.

Mattoncini di milza. Raschiate una milza di vitello, aggiungetevi 2 uova intere, $^1/_4$ di litro di latte e quella quantità di pangrattato che occorre per farne un composto di media consistenza, salate, procedete come sopra.

Oppure: Tagliate a fettoline 100 gr. di pane soffice, bagnatelo con un bicchiere e mezzo di latte caldo avendo cura che s'inzuppi bene. Lavorate 4 tuorli con 55 gr. di burro, aggiungetevi una milza di vitello raschiata, cannella, noce moscata, sale, i 4 albumi a neve e finalmente le fettoline, badando di non romperle. Collocate il composto in una tortiera quadrata unta e spolverizzata con pangrattato. Cottura lenta.

Mattoncini di carne cotta. Lavorate un bel pezzetto di burro con 2 uova, unitevi della carne che avrete pestata e passata dalla macchina in modo da ridurla a poltiglia, un pane bagnato nel latte o un po' di pangrattato, sale se occorre.

Mattoncini di cervello. Lavorate 30-40 gr. di burro solo, poi con 3 tuorli e con un cervello lesso e passato e con del prezzemolo trito finissimo; quando il composto è denso salate e unitevi gli albumi a neve.

Mattoncini a tre colori. Questa minestra ha un aspetto molto gradevole.

Lavorate 100 gr. di burro, prima solo, poi con 4 tuorli finchè il composto è schiumoso, amalgamatevi alternativamente 4 cucchiai di latte e 4 cucchiai di farina bianca, il sale, in fine 4 albumi a neve. Dividete quindi il composto in 3 parti, una lasciatela com'è, aggiungete alla seconda del prezzemolo pesto finissimo (oppure degli spinaci lessi e passati) e alla terza della milza di vitello. Ungete uno stampo quadrato col burro, distendetevi sopra una alla volta i tre strati diversi, lasciando il giallo in mezzo. Cuocete al forno.

Mattoncini di semolino. Mescolate 4 cucchiai di semolino con 2 uova e un pizzico di sale, ungete di burro una piccola teglia, fatevi rapprendere il composto al forno. Collocate poi questo tortino in una cazzarola più grande, versatevi sopra $^1/_2$ litro di latte, unitevi un pezzetto di burro, coprite e lasciate cuocere lentamente sul fornello. Il tortino crescerà, coprendo il fondo della tortiera. Raffreddato che sia, tagliatelo a dadi.

Mattoncini di semolino senza uova. Cotto che abbiate 6-8 cucchiai di semolino nel latte o nel brodo, mescolandolo prima con un po' di liquido, aggiungetevi un pezzetto di burro, del parmigiano, un po' di noce moscata e il sale occorrente. Stendete la pasta su un tagliere, e quand'è fredda, tagliatela a quadratini per servirla poi con brodo molto buono e saporito o con qualche minestra di verdura.

Mattoncini di crema rappresa. Frullate 4 uova intere con un pezzetto di burro, unitevi un po' di sale, uno scrupolo di noce moscata, e $^1/_8$ di buon *consommé* o brodo misto con Liebig. Versate in uno stampo rettangolare unto con burro e punto infarinato badando che il composto non sia più alto di cent. 1 $^1/_2$. Cuocete a bagnomaria e mettete a dadi nel brodo.

Oppure: Frullate 8 tuorli con $^1/_3$ di litro di *consommé*, sale e noce moscata, cuocete come il precedente composto a bagnomaria circa 15 minuti, finch'è rappreso.

Oppure: Preparate un composto come quello degli sformatini d'uovo (vedi pag. 82), e cuocetelo come sopra.

Mattoncini di gamberi. Preparate un po' di burro di gamberi (vedi pagina 7), tagliate un pane a dadolini, bagnatelo col latte, unitevi le code di 12-15 gamberi, pestate nel mortajo con un pajo d'uova, aggiungetevi ancora il burro di gamberi, un po' di pangrattato e formate il solito tortino che poi metterete intero nel brodo di pesce o di rane, per tagliarlo quando sarà rammollito.

92. **Minestra di frittata.** — Mescolate 2 uova intere con 2 cucchiai di farina fina, diluite col latte finchè la pasta diventa colante, salate, aggiungete, se v' aggrada, un po' di prezzemolo trito finissimo, o poca erba cipollina. Fate sciogliere un po' di burro entro una padella grande di ferro o di rame, levate via il burro badando che il fondo resti unto, versatevi tanti cucchiai di pasta quanti ne occorrono per coprire quel fondo d'un sottile velo. Mettete al fuoco di carbone, scuotete la padella, e se la frittata non si stacca, sollevatene gli orli con la paletta e lasciatevi sgocciolare 2 cucchiaini di burro fuso. Quando la frittata è rossa da una parte, fatela prendere colore anche dall'altra, voltandola con un piatto o col voltafrittate: le cuoche abili compiono quest'operazione, con un colpo secco, gettando la frittata in aria e raccogliendola ancora entro la padella. Quando avete consumata tutta la pasta, riponete le frittate e al momento di servirvene tagliatele a sottili listarelle e mettetele nel brodo. Si prestano specialmente per le minestre di verdura, tanto di magro, come di grasso.

Voltafrittate.

93. **Minestra di frittata col ripieno.** — La frittata da farsi col ripieno (vedi sopra) si lascia prendere colore da una parte sola, e si spalma sulla parte dov' è rimasta pallida col composto scelto, poi si rotola strettamente e si sottopone ad un piccolo peso. Al momento di servirla si taglia a fettine e si serve nel brodo. Volendo formarne invece dei gnocchetti fritti, si taglia a pezzettini, s' indora, s'involge nel pangrattato, si frigge e si serve col brodo.

Per il ripieno della frittata si prende generalmente dell' *hâché* di carne legato con 1 uovo o con dell' albume a neve, ma possono servire tutti i composti indicati nella ricetta dei crostoni guerniti (vedi pagina 64).

94. **Minestra d'animelle.** — Tagliate a dadolini le animelle di due vitelli e rosolatele nel burro con un pizzico di farina e un po' di sale. Quando han preso bel colore unitevi 4-5 cucchiai di vino bianco, marsala o altro.

Pestate quindi le animelle, aggiungetevi 2 tuorli d'uovo cotti sodi, diluite con tanto brodo quanto ne occorre per 6 persone (3 litri circa). Servite con gnocchetti di carne o crostoni guerniti (vedi pagina 64).

95. **Zuppa di cervello.** — Scottate e passate allo staccio il cervello di un vitello, fatelo soffriggere in una tegghia con un po' di burro, cipolla e prezzemolo, unitevi 2 cucchiai di pangrattato, un po' di noce moscata, 2 uova intere, 2 cucchiai di formaggio, il sale occorrente, diluite tutto con del buon *consommé*, servite con crostoni di pan fritto, o con gnocchetti di pane. Per 4 persone.

96. **Minestra della riso di fegato.** — Passate dallo staccio 150 gr. di fegato di bue, fate rosolare 2 cipollette e un cucchiaio di prezzemolo nello strutto o nella midolla, bagnate 2 pani nel brodo o nel latte, spremeteli e passateli dallo staccio, unite tutto questo con 2 ova intere, aggiungendo il sale necessario pestato con una fesina d'aglio, un po' di pepe garofanato, un po' di maggiorana trita, un cucchiaio o due di pangrattato, se occorresse di rassodare il composto, che poi farete passare nel brodo bollente dai fori d' una grattuggia e cuocerete pochi minuti. Se l'avete, potete aggiungervi anche il fegato crudo e lo stomaco lesso d'una gallina.

Oppure: Sostituite al pane bagnato 4-6 cucchiai di pangrattato e un po' di farina, unitevi un pezzetto di burro, le ova e il fegato, come sopra, con qualche po' di panna, se occorresse, e il sale che necessita.

97. **Zuppa di rognone di vitello.** — Cuocete nell' acqua, con delle erbe svariate e mezzo limone, due rognoni di vitello a cui avrete levato il grasso, tagliateli a dadi e serviteli, con crostoni di pane fritti, in un brodo molto buono, al quale potete aggiungere, se non vi dispiace, un piccolo bicchiere d'asti spumante.

Oppure: Tagliate i rognoni a fette e fateli rosolare con poco burro. Preparate un *roux* chiaro (vedi pagina 5), mescolatevi 2 tuorli d'uovo, diluite con del brodo in cui avrete fatto sciogliere un po' d'estratto di Liebig, e con un bicchierino di marsala, unitevi sale, pepe di Cajenna, dadolini di pane fritto e i rognoni. Se gradite il sapore delle erbe, potete aggiungervi delle radici, a pezzetti regolari, soffritte nel burro o servire i rognoni nel brodo stesso che daranno le erbe.

98. **Zuppa di polmone di vitello all'ungherese.** — Cuocete un polmone di vitello nell'acqua salata. Tagliatelo, metà a dadi, metà a filetti. Soffriggete intanto 3 cucchiai di farina nello strutto bollente, fatevi arrossare una grossa cipolla tagliata minutissima, diluite con acqua fredda

e, quando il composto ha un po' bollito, unitevi sale, pepe, paprica e finalmente il polmone con un po' d'aceto e un po' di sugo di limone. Servite con gnocchettini di pane, oppure volendo fare una specie di minestrone, con piselli verdi o fagiuoli verdi tagliati a pezzi, e cotti nell'acqua salata. In questo caso lascierete da parte l'aceto e il limone, senza però omettere il pepe e la paprica (polvere del peperone rosso) che sono indispensabili.

99. **Zuppa di trippe.** — Questa minestra si può allestire tanto con le trippe di vitello come con quelle di bue. Trattandosi di queste ultime, cercherete di procurarvele bell' e pulite dal macellajo e in quella quantità ch' esige il numero dei commensali. Per 6 persone ve ne occorrerà da chilog. 1 a 1 $^1/_2$.

Trattandosi della trippa di vitello, la metterete nell'acqua fresca e ve la lascierete alcune ore, mutando due, tre volte l'acqua. Poi la laverete diligentemente, soffregandola con del sale e allontanando tutte le parti nerastre. Cuocetela quindi 2-3 ore, nell'acqua lievemente salata, dove avrete messo un mazzetto di radici e un mazzetto d'erbe odorose (vedi pag. 5).

Soffriggete intanto, nel burro, 2 cipollette trite finissime, tagliate la trippa a filetti regolari come le tagliatelle, mettetela nel soffritto e lasciatela rosolare, aggiungendo un po' di salsa di pomodoro.

Intanto avrete fatto un panbollito (vedi pagina 63) col pane fresco o col pangrattato, calcolando per ogni persona 1 pane o 2 cucchiai di pangrattato, sbattendolo bene perchè divenga molto liscio. Unitevi quindi sale, pepe, formaggio grattato e poi le trippe col loro sugo, mescolate tutto e servite.

Il brodo in cui avrete cotto le trippe potrà servire per una minestra ordinaria. La trippa di un vitello da latte può bastare per 4-5 persone. Le trippe di bue esigono una lunga bollitura.

100. **Zuppa di trippe piccante.** — Preparata e cotta la trippa come si disse sopra, soffriggete nello strutto una grossa cipolla trita, e aggiungetevi 2 cucchiai di pangrattato e alcune fettine di prosciutto e di salame pestato minutamente, sale, pepe, paprica, prezzemolo, un cucchiaio d'aceto, la buccia in polvere e il sugo d'un limone. Mettete le trippe tagliate a listarelle in questo composto, bagnatele a poco a poco con del brodo, mescolatevi poi dei crostoni di pane fritti e servite la zuppa fumante con molto formaggio.

101. **Minestra di code di bue** (*Oxtailsoup*). — Le code di bue (2 per 8 persone) si possono cuocere prima nel brodo, oppure si soffrig-

gono subito nel burro con prosciutto crudo, cipolla, porri, sedano, carote, foglie d'alloro, grani di pepe, un pajo di garofani, un po' di *macis*, aggiungendovi poi del brodo buono e un po' meno della metà del brodo di vino bianco.

Passate quindi il brodo, digrassatelo, e rimettetevi le code ridotte a pezzetti regolari, così pure delle verdure tagliate a fettine, a rotelle ecc., come carote, rape, sedano, asparagi, anche qualche po' di *Soya* di funghi (vedi Cap. 38) e un altro po' di vin bianco, per esempio del madera. Se preferite che la minestra sia ben legata aggiungetevi un leggero *roux* (vedi pag. 5).

102. **Minestra di finta tartaruga** *(Mockturtlesoup)*. — Questa minestra, che deve imitare la minestra di tartaruga vera, è sempre fatta a base di testa di vitello, ma vi si possono aggiungere anche altre carni e gnocchetti d'ogni genere, specialmente quelli fatti con carni e con uova. Ecco una ricetta semplice e facile:

Preparate un soffritto con burro e molte erbe, carote, sedano, porri, prezzemolo, serpentaria ecc., fatevi rosolare della testa di vitello che avrete già cotta nel brodo buono e tagliata a belle listerelle eguali. Fate un *roux* leggero (vedi pagina 5), mettetevi tutto il soffritto e dell'altra carne cotta, come p. es. delle listerelle di culaccio di manzo o di petto di vitello, o di lingua salata di manzo, o di carne salata di majale, anche la lingua del vitello cotta nel brodo buono e tagliata a fettoline, il cervello, imbianchito, passato allo staccio soffritto nel burro con prezzemolo e ridotto a guisa di gnocchetti tanto lessi come fritti (vedi pag. 78, 79), oppure altri gnocchetti di carne fina o di uova sode, che abbiano il sapore della noce moscata, anche uova sode a pezzetti, se volete, ma è cosa più ordinaria. Abbondate col pepe, e non mancate d'aggiungere del vino bianco, madera o xeres; in mancanza di questi, semplice vino secco. Se ne avete di pronti mettetevi anche 2-3 cucchiaj di funghi cotti o essenza di funghi o di tartufi *(Soya)*.

103. **Minestra di carne di majale.** — Prendete 700 gr. di carne del petto d'un majale giovine e mettetela a cuocere nel brodo, con salvia, ramerino, maggiorana a discrezione, 2 foglie d'alloro, pepe e sale, anche qualche droga forte, se vi piace. Ben cotta che sia, tagliatela a quadratini e unitela a dei quadratini di patata, che avrete lessati adagio, a parte, aggiungendovi un po' di latte. Passate il brodo, legatelo con un leggero *roux* (vedi pagina 5) e servite fumante.

104. **Minestra di lucaniche alla sveva.** — Soffriggete una cipolla nel burro; quando ha preso bel colore aggiungetevi un pochino di prez-

zemolo, 3-4 patate crude a dadolini, 5-6 cucchiai di pane di segala grattato e il brodo occorrente, fate bollire il composto finchè le patate sono cotte e un minuto prima di levarlo dal fuoco unitevi delle lucaniche fumate *(Würstl)*, imbianchite, a parte, nell'acqua e tagliate a fettoline. Calcolate 2 paja di lucaniche per 3 persone se sono piccole, altrimenti una lucanica per persona.

105. **Minestra di piccioni.** — Fate rosolare due vecchi piccioni nel burro, con uno scalogno, una carota piccola, e qualche altra verdura a piacimento, bagnateli con qualche cucchiajo di brodo buono in cui avrete sciolto un po' d'estratto Liebig e tirateli a cottura. Staccate la carne dai petti e pestate tutto il rimanente, meno i fegatini che metterete da parte; preparate dei gnocchetti con questi e con la carne del petto (come i gnocchetti di carne cotta (vedi pagina 78), diluite con del brodo la poltiglia che avrete levata dal mortajo e fatela bollire lungamente, passate dal colatojo e servite poi coi gnocchetti.

I piccioni si cuociono anche semplicemente nel brodo, con erbe o meno, insieme al manzo o al petto di vitello e si servono poi, alla casalinga, tagliati a quarti entro la minestra di riso.

106. **Minestra della Regina.** — Rosolate nel burro, con un battutino di prosciutto e poche radici, che poi leverete, un pollo o una gallina non troppo vecchia. Quand'è all'ordine, levate la carne del petto e ponetela da parte, tagliata a filetti, pestate il rimanente della carne e anche i fegatini nel mortajo e poi passate allo staccio. Versate del brodo buono sopra gli ossi e lasciate bollire lungamente. Pestate pure nel mortajo 100 gr. di mandorle dolci e 5 gr. di mandorle amare tutte ben mondate, unitevi dell'acqua a poco a poco, in modo da cavarne una certa quantità di latte che raccoglierete tutto, spremendo le mandorle da un tovagliuolo.

Versate questo latte, adagio, sovra 100 gr. di farina finissima, possibilmente di riso e, messala al fuoco con un pezzetto di burro, formatene una densa crema. Unite a questa crema 4 tuorli d'uovo cotti sodi nonchè la carne passata allo staccio, diluite col brodo e aggiungetevi finalmente i filetti di pollo.

Se non avete il pollo a disposizione, potete fare questa minestra con parti eguali di vitello, di manzo e d'agnello ben rosolate nel burro. Per 6 persone v'occorreranno circa 600 gr. di carne in tutto. Levati i pezzi di carne dalla cazzarola, serbatene un terzo per i gnocchetti e mettete a bollire il rimanente nel brodo buono. Fate assorbire intanto il sugo della carne rosolata da alcune fette di midolla di pane, passatele

allo staccio con 10 mandorle amare mondate e pestate, e con 4 tuorli d'uovo cotti sodi, mettetele in una cazzarola dove avrete sciolto del burro, aggiungetevi la carne cotta e passata dalla macchina o allo staccio, rimestate tutto, servite col brodo e coi gnocchetti. Volendo si possono aggiungere erbe, radici, cipolla, tanto al soffritto come al brodo.

107. **Minestra di curry colla carne di pollo.** — Il *curry* che si cava dalla radice della *curcuma* e che si trova in commercio misto con molte droghe, come paprica, zenzero, coriandoli, comino, cannella, pepe bianco, semi di senapa ecc. ecc. fu importato dalle Indie, è molto usato in Inghilterra e serve a caratterizzare diversi cibi che hanno il riso per base.

Arrostite leggermente 3 cucchiai di farina con 3 cucchiai di burro, bagnate con un po' di panna, poi diluite con brodo di pollo, unitevi 2 punte di coltello di *curry* e lasciate bollire mezz'ora. Cuocete il riso in questo brodo, aggiungetevi poi i filetti del pollo, che avrete cotto lesso, e legate la minestra con dei tuorli d'uovo.

108. **Minestra d'uccelli.** — Pestate degli uccelli piccoli o grossi, cotti secondo la regola (vedi Cap. 15) allo spiedo o nella tegghia, sopprimendo soltanto il becco, lo sterno e lo stomaco. Fate inzuppare nella leccarda un po' di mollica di pane e unitela agli uccelli pestando sempre.

Quando avrete ottenuto una pasta omogenea, passatela da uno staccio finissimo entro il brodo, lasciatelo bollire e versatelo sui crostoni di pan fritto. Se avete molti uccelli ne staccherete i petti, e pestatili con una bacca o due di ginepro, un po' di lardo soffritto e un po' di salvia stenderete il composto sui crostoni. Oppure, se meglio v' aggrada, farete dei gnocchetti, lasciando da parte la salvia e il ginepro, o metterete i petti così semplicemente nel brodo, unendo a questo 2 o 3 tuorli.

109. **Minestra di selvaggina.** — Gli avanzi delle pernici, delle beccaccie, dei fagiani ecc. ecc. servono a preparare delle ottime minestre. I filetti di carne regolari si mettono da parte, tutto il rimanente, anche la testa, meno il becco e le zampe si pesta nel mortajo e si fa soffriggere in un battutino di lardo e d'abbondante prosciutto crudo, al quale si avrà aggiunto, volendo, qualche radice o qualche droga.

Diluito questo composto con brodo buono, dopo una lunga bollitura, passate il liquido dal colabrodo e, se non fosse spesso abbastanza, aggiungetevi un leggero *roux* (2 cucchiai di farina mescolati con un pezzo di burro al fuoco, rosolati e diluiti con un po' di *consommé*). Servite

quindi coi filetti. Se non vi piacessero i filetti potete fare dei gnocchetti (vedi pag. 78 N. 73).

110. **Minestra di lepre.** — Prendete gli avanzi d'una lepre che avrete cotta arrosto o allo spiedo (vedi Cap. 16), levate con cura tutta la carne, pestate finamente gli ossi, metteteli a bollire lungamente nel brodo.

Fate soffriggere 2 scalogni nel burro, con un battutino di lardo e di prosciutto, aggiungetevi il fegato e il cuore della lepre, pestati nel mortajo insieme a 2 grani di ginepro, lasciateli suggere l'unto, passateli allo staccio, aggiungete pepe e sale, spalmate con questo composto delle fettine regolari di midolla di pane che avrete bagnate nel vino bianco senza sformarle, rosolatele nel burro dalla parte non guernita. Se la carne della lepre si può tagliare a filetti regolari servitela nel brodo coi crostoni guerniti, altrimenti pestatela bene e formate dei gnocchetti (vedi gnocchetti di carne cotta). Questa dose serve per 4 persone.

La minestra di lepre si può fare anche nel modo seguente:

Disossate un leprotto crudo ben pulito dalle sue pelli. Rosolate a parte nel burro gli ossicini pesti, versatevi il brodo e fatelo bollire lungamente.

Rosolate intanto in un'altra cazzarola, con del burro, quelle radici che più v'aggradano e qualche erba, non dimenticando un mazzetto composto di timo, di salvia e di maggiorana, mettetevi a soffriggere anche la carne della lepre, poi aggiungete del brodo buono o acqua in cui avrete sciolto un po' d'estratto Liebig. Cotta che sia la carne, staccatene i filetti più belli, e levate le radici, passate il rimanente allo staccio. Unite poi il brodo del soffritto, il brodo degli ossicini, la carne passata e i filetti, e aggiungetevi i crostoni soliti semplici e guerniti come nella ricetta antecedente. Questa minestra può bastare per 6-8 persone.

111. **Pot au feu alla francese.** — Mettete al fuoco, nell'acqua fredda, 700 gr. di coscia di manzo ben pulita dal grasso, dagli ossi e dalle pelli e schiumate con diligenza. A metà cottura aggiungetevi delle pastinache a fettine e delle carote a dadolini, un pochino di radice di sedano, pure affettata e più tardi dei cuori di verza, di lattuga, oppure, cavolini di Bruxelles, cavoli fiori a pezzetti, rape a rotondini, tutte quelle verdure che vi piacciono e che avete a disposizione, mettendo in un sacchettino, per l'odore, le erbe che non si portano in tavola.

Quando il manzo è cotto, cioè dopo 3 ore circa, tagliatelo a quadrati, circondatelo con le verdure, collocando tutto in una scodella di porcellana, guernite con crostoni di pane fritto e versatevi sopra il brodo bollente passato dal colino.

Il *pot au feu* è un cibo di assoluta confidenza che contiene in sè la minestra ad un tempo e il bollito.

112. **Zuppa alla spagnuola detta Olla podrida.** (Ricetta originale). — Mettete in una grande pentola 60 gr. di prosciutto crudo, una salsiccia di majale, $^1/_4$ di pollo grosso o $^1/_2$ pollo piccolo a pezzi, 100 gr. di lardo salato e tagliato a fette della grossezza di 1 cent., un pezzo di cotica di lardo ben rasata, 500 gr. di muscoli di manzo, coprite d'acqua, salate lievemente e fate bollire due ore o poco più.

Lessate a parte, in una pentola d'eguale grandezza circa 500 gr. di ceci *(pois chiches)* interi che avrete messi nell'acqua la sera antecedente per rammollirli e unitevi 2 cipolle intere e bianche, timo, prezzemolo, ramerino a discrezione, e un po' di zafferano, più un sacchetto di tela contenente un pugno di cenere perchè si cuociano bene.

A metà cottura, cioè dopo un'ora circa, aggiungete alla carne delle rape e delle patate a fette, e dopo un'altra ora scolate tanto i ceci come la carne e unite i due brodi per fare la minestra di riso, di gnocchetti ecc. Subito dopo la minestra servite la carne tagliata a pezzi regolari e circondata dalle verdure. I ceci rimasti si soffriggono poi nel burro.

Nelle famiglie spagnuole questa vivanda si allestisce quasi giornalmente.

Minestre d'erbe, di bulbi, di radici e di legumi. — Come sono variate le verdure, così si possono combinare moltissime minestre di sapore diverso una dall'altra, secondo la specie che vi predomina.

Fra i bulbi v'è la cipolla, lo scalogno, l'aglio, i porri; fra le radici la carota, la pastinaca, il sedano, qualche volta la scorzonera, i cavoli svedesi, le rape; fra le erbe i cavoli cappucci, i cavoli rapa, le verze, i cavolfiori, i cavoli di Bruxelles, l'indivia, la lattuga, la cicoria, l'acetosella, la borrana, i denti di leone, gli asparagi, le biete, gli spinaci, il cerfoglio, le foglie del prezzemolo, la cipollina; tra gli odori il basilico, il timo, la menta, la maggiorana, la santoreggia; fra i legumi i piselli, i ceci, le lenticchie, i fagiuoli; tra i farinacei la patata, il topinambour, la castagna, ecc. ecc. Ho lasciato per ultimo il bel frutto del pomodoro, la cui varietà gialla dà un gusto molto delicato alle minestre, e la zucca che a parecchi sembra cibo assai ordinario.

113. **Minestra di cipolle.** — È una minestra famigliare che certuni non vogliono nemmeno sentir nominare, che altri invece prediligono.

Tritate minutamente 2 cipolle, e se volete toglier loro il soverchio sapore scottatele con dell'acqua bollente, e asciugatele poi con un pannolino.

Fate arrossare del burro in una tegghia, soffriggete le cipolle, aggiungete dei dadolini di patata cruda, versatevi sopra il brodo che v'occorre o acqua, se di magro, in ogni modo un liquido freddo, lasciate bollire lungamente, passate il brodo da uno staccio, servite con dadolini di pane soffice tostato al forno, o con gnocchetti di semolino. Invece delle patate potete mettere nel soffritto 3-4 cucchiai di farina. Per chi ama il sapore della cipolla si possono aggiungere anche degli anellini di cipolla infarinati e fritti, d'un bel colore d'oro, nel burro.

Questa minestra si può fare anche cogli scalogni, nel qual caso riesce più delicata di sapore.

114. **Zuppa di cipolle alla francese** *(Soupe aux oignons).* — Come la seguente zuppa d'aglio, omettendo, se volete, l'aglio e aggiungendo invece, alla fine, tanto formaggio parmigiano che faccia le fila.

115. **Zuppa d'aglio alla spagnuola** *(Sopa de ajo).* Ricetta originale. — Bollite in una padella, coperte d'acqua, un piatto colmo di cipolle trite; che debbano essere molte lo attesta il proverbio spagnuolo: "non si può preparare la zuppa d'aglio *senza piangere*." Dopo mezz'ora di cottura aggiungetevi 4-6 spicchi d'aglio triti e fate cuocere altri 10 m. Pestate quindi tutto nel mortaio di pietra, passate la poltiglia allo staccio, rimettetela nella padella, aggiungendovi zafferano, paprica e pimento *dolce*. Bagnate con dell'acqua e fate bollire a lento fuoco. Soffriggete intanto, a parte, dell'olio, con uno spicchio d'aglio, senza che questo ingiallisca, e quando è intiepidito versatelo sulle cipolle, collocando tutto in un recipiente di porcellana resistente al fuoco o di metallo che si possa portare in tavola. Riscaldate il composto, e appena bolle copritelo di fette di pane bianco della grossezza di 1 cent. e senza crosta. Quando il pane è bene inzuppato (non dovete toccarlo mai) collocate il recipiente nel forno e lasciatelo *gratiner,* cioè prendere un lieve color d'oro. Servite subito, fumante. In questa zuppa non si mette mai il formaggio.

116. **Zuppa d'aglio alla provenzale.** — Altra minestra famigliare questa e da pochi, ma tanto più vivamente gradita.

Fate bollire lungamente nell'acqua alcuni spicchi d'aglio, due cipollette guernite ciascuna con un chiodino di garofano a cui avrete levato la testa, 2 ramicelli di timo, 3 foglie d'alloro, 2 gambi di sedano con le foglie, un po' di prezzemolo e di maggiorana. Passate il brodo dal colatojo, rimettetelo al fuoco con 4 cucchiai d'olio fino. Unitevi 3 tuorli mescolati prima con un cucchiajo del detto brodo. Versate il liquido su alcuni crostoni di pane.

117. **Zuppa di porri.** — Potete farla tanto come la minestra di cipolle che come quella d'aglio, unendovi delle patate a dadolini.

118. **Zuppa di carote.** — Con due parti eguali di carote e di patate mondate e cotte nel brodo, passate dallo staccio e diluite poi con un buon *consommé*, potrete fare un'ottima zuppa da servirsi con fette di pane guernite (vedi pagina 64).

Le carote grattate si soffriggono anche nel burro con del pane pure grattato e con del prosciutto trito finissimo, poi vi si versa il brodo e dopo una lunga bollitura si passa il composto e si serve con crostoni.

Le carote cotte a dadolini nel brodo servono di riempitivo per molte minestre.

119. **Minestra di pastinache.** — Mettete al fuoco, in una pentola, 250 gr. di carne mista di manzo e di vitello, 4 grosse pastinache, 2-3 pomidoro, una grossa cipolla, una manata d' acetosella, una radice di sedano, cuocete a lungo. Levate la carne e tritatela finamente, passatela allo staccio insieme a tutte le verdure, rimettete il brodo al fuoco, aggiungete un po' d'estratto Liebig, salate, mettete pepe in quantità, servite con crostoni, gnocchetti o mattoncini.

120. **Minestra di sedano.** — Fate una buona *purée* (vedi Cap. 18) di sedano, ovvero di sedano misto con patate in egual proporzione (4 belle radici di sedano, 4 belle patate) unendovi dei cascami di lingua o di carne salata, di prosciutto, o di lardo rosso secondo quello che avete, tutto ridotto in poltiglia. Passate allo staccio, unitevi il brodo che v'occorre e servite con gnocchettini fritti e, se il sapore soverchio del sedano non vi dispiace, con fettine di sedano lesso infarinate e fritte nel burro.

121. **Minestra di scorzonera.** — Questa minestra non è molto usata ma come variante può riescire gradita. Ben raschiate le scorzonere e cotte nell'acqua con una manata di farina perchè si conservino più bianche, si tagliano a pezzetti regolari, si fanno soffriggere lievemente nel burro e si servono nel riso o nel brodo buono con dei gnocchetti.

122. **Zuppa di rape o di cavoli di Svezia** *(Rutabaga)*. — Cotte che abbiate le rape o i cavoli a dadolini con un battutino di lardo, di carne secca (salata) o di prosciutto, rimestatele con 2 cucchiai di burro in cui avrete fatto arrossare 2 cucchiaini di zucchero. Salate e aggiungete molto pepe, passate il composto allo staccio e servitelo con dadolini di pane

fritto dopo averlo ridotto a *purée* con l'aggiunta d'un pajo di cucchiai di buona besciamella e poi diluito col brodo.

123. **Minestra di cavolo cappuccio o di verza.** — Fate un battutino di lardo con una fetta di prosciutto. Levate le prime foglie a una bella palla di cavolo cappuccio o di verza, tagliatela a finissime listarelle e fatela soffriggere col lardo e con una presa di farina. Aggiungete del brodo buono in cui avrete sciolto un cucchiaino d'estratto Liebig e lasciate bollire lungamente, poi mettetevi il sale, molto pepe, un pizzico d'anici, o un po' d'aneto fresco e servite con gnocchetti di carne salata o con pancetta di majale a quadrettini, rosolata a parte.

124. **Minestra di cavoli rapa.** — I cavoli rapa soffritti nel burro si possono mettere nella minestra di riso a pezzetti o in forma di *purée*.

125. **Minestra di broccoli o di cavolfiore.** — Cuocete nell'acqua salata o meglio nel brodo, un cavolfiore grosso o due piccoli. Levate la parte superiore del cavolo e mettetela a parte, passate il rimanente da uno staccio fino, unitevi un po' di besciamella carica di formaggio, diluite con brodo buono e fate bollire. Al momento di servirvene, unitevi due tuorli d'uovo bene sbattuti, il cavolo messo a parte a pezzettini e dei mattoncini di cervella (vedi pag. 85) o di carne.

126. **Zuppa di cicoria.** — Cotta la cicoria nell'acqua salata, la spremerete, la taglierete finamente colla mezzaluna o, se più v'aggrada, a listarelle, per poi soffriggerla nel burro e servirla, con crostoni di pane, nel brodo buono in cui avrete frullato un pajo d'uova. Non dimenticate nè il pepe, nè qualche odore gradevole come la cannella o la noce moscata.

127. **Minestra di cavoli di Bruxelles.** — Lessati, rosolati nel burro, conditi con sugo d'arrosto i piccoli cavoli si servono nel riso.

128. **Zuppa di lattuga o d'indivia.** — Imbianchite nell'acqua bollente tanto la lattuga quanto l'indivia, dopo averne tolto prima di tutto il cuore, tagliate le foglie a pezzettini, soffriggetele nel burro, versatevi sopra del brodo, lasciate bollire lungamente. Preparate a parte del panbollito (vedi pag. 63) con qualche sapore speciale p. es. di cipolla o di noce moscata, passate il brodo dallo staccio, premendo fortemente, e unitelo al panbollito. Il brodo dev'essere poco e denso. Ricordatevi il sale e il pepe.

I cuori morbidi della lattuga, legati con un filo, li farete rosolare nel burro, aggiungendovi un po' di Liebig o di sugo d'arrosto, poi li unirete alla minestra.

129. **Minestra d'acetosella.** — È una minestra un po' acidetta, ma di gusto piacevole in ispecie se si prendono le foglie più tenere e più giovani. Questa morbidezza delle foglie si ottiene anche col tagliare spesso le piante.

Fate liquefare del burro, mettetevi due o tre manate d'acetosella pulita dagli steli e dai nervi grossi, lasciatela rosolare aggiungendovi un buon pizzico di zucchero e, se non vi dispiace, una cipolletta trita. Se volete che la minestra abbia un bel color verde, mettetevi un po' di spinaci lessi e passati allo staccio. Diluite la *purée* con brodo semplice, o brodo d'erbe, o brodo di farina abbrustolita, salate e servite con gnocchettini di farina o di carne senza dimenticare l'odore della cannella o della noce moscata.

L'acetosella cotta nell'acqua, trita colla mezzaluna, soffritta nel burro, si può servire nel brodo, con l'aggiunta di mattoncini di biscotto (vedi pag. 84).

130. **Minestra d'asparagi.** — Questa minestra esige un ottimo brodo. Qualora non aveste che un brodo debole, correggetelo con un po' d'estratto Liebig. Forbite con cura 1/2 chilo d'asparagi di buona qualità verde e poco amara. Cuocetene nell'acqua la parte più dura, passatela allo staccio, diluitela con brodo e fate cuocere in questo brodo le punte degli asparagi tagliate a pezzetti, badando che non si sciolgano. Sbattete un pajo d'uova, mescolatele col resto, al momento di servire la minestra aggiungetevi dei mattoncini (vedi pag. 84) a vostra scelta.

131. **Minestra d'asparagi selvatici.** — In certe regioni dell'Alta Italia si dà questo nome tanto ai giovani getti del luppolo selvatico, come a quelli della *Spiraea aruncus* che si gustano generalmente lessi, in insalata. Potrete fare tuttavia una buona minestra di sapore agreste e amarognolo, soffriggendo nel burro le punte (cotte nell'acqua salata) di questi germogli, e servendole nel brodo, con gnocchetti di pane.

132. **Minestra di spinaci o minestra verde.** — Gli spinaci non avendo molto sapore si correggono coll'aggiungervi, secondo il gusto, qualche altra erba, come borrana, acetosella, prezzemolo, cerfoglio, lattuga, erba cipollina (*Allium schoenoprasum*).

Lessati secondo la regola gli spinaci, in pochissima acqua, tritateli colla mezzaluna insieme a quelle erbe che avrete scelte e cotte pure a parte e fate rosolare tutto nel burro insieme a 2 cipolline trite. Passate allo staccio, diluite con brodo e servite con crostoni e uova affogate. Se volete fare questa minestra di magro, omettendo il brodo, abbondate colla cipolla.

133. **Minestra di cerfoglio.** — Soffriggete nel burro una manata di cerfoglio con un pochino di farina, aggiungetevi del brodo buono e servitevene per zuppe di pane con uova affogate.

134. **Minestra di carciofi.** — Cuocete 8-10 carciofi nell' acqua salata. Raschiate poi, con un cucchiajo, tutta la parte molle delle foglie, levate i fondi, passateli allo staccio insieme alla raschiatura delle foglie, aggiungetevi un po' di besciamella fina, diluite con brodo, unitevi 2 tuorli sbattuti e dei gnocchettini d' ova sode. I fondi soffritti a dadolini nel burro si possono unire alla minestra, senza passarli.

135. **Minestra di cardi.** — Come la precedente, preparando invece una *purée* di cardi (vedi Cap. 18) con del buon sugo d' arrosto.

136. **Zuppa di pomodoro.**

Con riso. Fate rosolare del grasso di manzo in un tegame con 3 cipolle trite, una carota e un pezzo di sedano, aggiungetevi un pezzetto di burro, poi 6 pomodori cotti a parte in pochissima acqua e passati allo staccio.

Lasciate sobbollire, diluite col brodo necessario, cuocetevi il riso che v' occorre, salate, aggiungetevi pepe e parmigiano. Se vi piace, rosolate nel grasso anche del prosciutto trito. Se preferite il brodo liscio, passatelo prima di cuocervi il riso.

Con crostoni di pane. Quando i pomidoro hanno finito di bollire col resto, passate tutto allo staccio, aggiungete dadi di patata, fagiuoli, cavoli fiori, cappucci, verze cotti a parte e un po' soffritti nel burro, fette di rape lesse; diluite con brodo, versate su crostoni di pane fritti nel burro.

Col pane. Tagliate 8 bei pomidoro a pezzi, versatevi sopra 3 litri d' acqua, 200 gr. di pane bianco grattuggiato, soffritto nel grasso di manzo, una punta di coltello di cannella e alcuni ramicelli di basilico fino trito, lasciate bollire lungamente, passate dallo staccio, servite con fette di pane bagnate nel vino bianco e soffritte nel burro e con uova affogate.

137. **Minestra di citriuoli.** — Mondate due grossi citriuoli, fateli rosolare a fette nel burro, aggiungete del brodo buono, molto pepe bianco, l' odore del fiore di moscato e qualche pizzico di fecola. Quando i citriuoli sono morbidi, spremeteli da uno staccio e passate il brodo. Rimettetelo al fuoco e servitelo con crostoni, con gnochettini di erba cipollina e spinaci (vedi pag. 79 N.° 76).

Volendo lasciare intere le fette dei citruoli, scegliete esemplari gio-

vani che abbiano pochi granelli e soffritti che siano poco meno di un'ora nel burro con un cucchiaio di fecola, serviteli entro un buon *consommé* con pane fritto e gnocchetti di carne (vedi pag. 78). Potete unire ai citriuoli dell'acetosella o un po' di lattuga.

138. **Minestra di zucca bianca.** — Fate arrossare del burro in una tegghia, mettetevi a soffriggere della cipolla trita, prezzemolo, gambi di sedano e dei ramicelli di timo, di santoreggia, di basilico e maggiorana, poi della zucca a dadolini (qualità bianche estive). Passate tutto allo staccio, diluite con del buon *consommé* e servite con gnocchetti di prosciutto. Non dimenticate il sale, il pepe e qualche odore, come la cannella e la noce moscata. Volendo potete lasciare qualche dadolino di zucca intero.

139. **Zuppa di zucca gialla** *(zucca marina)*. — Cuocete nel forno, badando che non cambi colore, un bel pezzo di zucca marina o di qualche altra zucca mangereccia da inverno, tagliatela a dadolini, unitevi sale e pepe in abbondanza, fatela soffriggere lievemente con del burro, passatela allo staccio, mettetela in una cazzarola, diluite con brodo buono, aggiungete tutto il brodo necessario, salate, fate bollire, servite con crostoni.

140. **Minestra di zucca marina nel latte.** — Soffritta che abbiate la zucca a dadi, nel burro, cruda o cotta (se cruda conviene poi lasciarla bollire lungamente), versatevi del latte, fate bollire, passate allo staccio, aggiungete del burro fresco e delle uova, pepe e sale.

141. **Zuppa Julienne.** — Date mezza cottura, nel brodo, alle solite radici, cioè sedano, carota, pastinaca, tagliatele in forme regolari e svariate di quadratelli, tondini, stelle ecc., rosolatele nel burro, fatele bollire ancora nel brodo, servite coi soliti crostoni. In commercio si trovano dei buoni composti per questa zuppa.

142. **Zuppa a la santé.** — Questa minestra è formata in genere d'un brodo di radici e d'erbe versato sopra altre erbe cotte e soffritte, come cerfoglio, lattuga, acetosella, prezzemolo ecc. e si serve con pane fritto.

143. **Minestra à la Crécy.** — È una *purée* di legumi e farinacei diversi, in cui si lascia predominare quello che si preferisce, e che diluita con brodo buono si serve con gnocchetti cotti a parte o fritti.

144. **Zuppa primaverile.** — Si prepara con tutte le verdure che offre il bel maggio odoroso, rape, carote, cavoli rapa e cappucci, broc-

coli, asparagi, piselli, fagiuoli, cotti a parte secondo le qualità, soffritti nel burro prima di mettervi il brodo e, se piace, il pane.

Un' altra gustosa minestra primaverile si può preparare con l' erbe dei prati pure lessate un pochino, tagliuzzate e soffritte nel burro. Ecco le specie preferibili che qualunque dilettante di botanica può facilmente procurarsi: *Achillea millefolium, asperula odorata, bellis perennis, glechoma hederacea, lepidium sativum, nastartium officinale, poterium sanguisorba, portulaca oleracea, sedum reflexum, scandix cerefolium, rumex patientia, urtica dioica*. Narrasi che Humboldt facesse uso di questa minestra.

145. **Zuppa mista.** — Tagliate due pani a fette, rosolatele nel burro, aggiungetevi 3 patate crude a dadolini, 3 rape a dadolini soffritte a parte nel burro con un cucchiaio di zucchero, una cipolla (non rosolata), un pezzetto di sedano, un pezzetto di carota, sale, pepe e due prese di cannella, versatevi del brodo buono, lasciate bollire lungamente, passate dallo staccio e servite.

146. **Pasticcio d'erbe da servirsi col „consommé"** *(Pie)*. — Preparate 2 grosse radici di pastinaca, 2 carote, una grossa radice di sedano, 2 o 3 gambi di sedano, un pezzetto di radice di prezzemolo, un porro, una verza, un po' di aneto, anche dei cespi di lattuga, fateli rosolare a pezzetti nel burro e poi tirateli a cottura nel brodo buono. Disponete, a strati, in una scodella di porcellana da *soufflé*, ungendola prima con burro, delle fette di pane bianco, spolverizzate di formaggio, poi le erbe trite, alternate tre volte, chiudete col pane, versatevi sopra del burro rosolato con un po' di cipolla trita finissima e un pochino di sugo di arrosto. Volendo potete aggiungere alle verdure un po' di prosciutto trito o di lardone. Mettete al forno 30-50 m. secondo la grandezza del pasticcio.

147. **Cavoli rapa col ripieno da servirsi con „consommé".** — Sceglieteli piccoli, giovani, morbidi. Levate loro con un coltellino la buccia dura, tagliateli in due parti, una un po' più piccola dell' altra, con un cucchiaio vuotate la parte più grande in modo che ne risulti una specie di scodellina alla quale la parte più piccola servirà da coperchio. Cuocete tutti questi pezzi nell' acqua, finchè sono morbidi ma non molli. Intanto avrete soffritto nel burro quel po' di polpa levata col cucchiaio e avrete anche preparato a parte una buona besciamella con molto formaggio e del prosciutto trito. Unite tutto, salate, mettetevi pepe, qualche odore, empite i cavoli rapa, copriteli col coperchio, collocateli nel forno in una teglia unta, aggiungendo brodo o sugo

d'arrosto; dopo mezz'ora serviteli a parte con del buon *consommé* in un piatto guernito di crostini destinandone uno per ciascun convitato.

148. **Zuppa di piselli freschi.** — Prendete $^1/_2$ chilogr. di piselli freschi pesati senza baccello, scegliete i grossi dai piccoli. Cuocete i piccoli nel brodo con una cipolla, un pezzo di carota, di sedano e un po' di prezzemolo, soffriggete i grossi nel burro con un po' di lardo fumato e non tutto grasso, passate il brodo allo staccio, levando le erbe e comprimendo i piselli piccoli; unitevi i piselli grossi, e servite con gnocchetti di pasta ricotta o, se preferite, coi soliti crostoni guerniti (vedi pag. 64). Potete fare questa minestra anche coi piselli nella siliqua, aumentando il numero dei gnocchetti perchè mancano i piselli grossi.

149. **Zuppa di piselli secchi.** — Si trovano in commercio i piselli secchi di color verde e i piselli secchi gialli. I primi si cuociono più presto e danno un aspetto gradevole alla minestra; i piselli gialli invece hanno un sapore più forte. Questi piselli si sciolgono generalmente nel cuocersi, quindi è difficile poterli servire interi come i fagiuoli. Qualche volta accade tuttavia che si dividano senza disfarsi.

La farina di piselli „Knorr" abbrevia di molto la preparazione di questa minestra perchè basta collocarne la quantità occorrente, (1 cucchiaio scarso per persona) in una pentola, ridurla a poltiglia con dell'acqua fredda, poi versarvi, a poco a poco, l'acqua bollente. In mezz'ora è cotta. I piselli interi gialli posti al fuoco nell'acqua fredda impiegano invece 1-4 ore secondo la qualità, i verdi 2-3 ore. Volendo farli di grasso, aggiungete del brodo di mano in mano che assorbono il liquido, poi passateli, unitevi un pezzetto di burro, un po' di panna, della pasta o del riso cotti a parte, anche crostoni e carne salata a dadi.

Coi piselli secchi di color verde, cotti egualmente, servirete dei crostoni guerniti o dei gnocchettini di carne. Potete anche aggiungervi una leggera *purée* di biete, di spinaci e d'acetosella per ravvivare il color verde. — Si può cuocere insieme ai piselli un pezzetto di carne salata di majale e passare allo staccio ogni cosa.

150. **Minestra di lenticchie.** — La farina di lenticchie si vende nei grandi negozii di commestibili, ma le lenticchie intere, specie se fresche e di buona qualità, sebbene domandino maggiori cure, sono da preferirsi per il loro sapore. Vi sono lenticchie che si cuociono in un'ora, altre che ne impiegano 2-3. In questo caso, dopo aver messo le lenticchie coll'acqua fredda nella pentola, affrettatene la cottura unendovi un sacchettino ben chiuso di tela con entro 3 cucchiai di cenere stacciata. La cenere, come il bicarbonato di soda, favorisce la cottura

di tutte le leguminose e dei farinacei in genere, ma è bene anche levare un pajo di volte l'acqua bollente, e rifondere acqua fredda. Soffriggete nel burro sedano, carote, cipolla, in quantità eguali un pezzo di porro, un po' di salvia, anche santoreggia, se vi conviene. Aggiungetevi del buon brodo; dopo una lunga bollitura, passate il composto, unite al brodo metà delle lenticchie pure passate allo staccio, e l'altra metà che avrete lasciate intere. Servite con salsicce tagliate a pezzetti.

151. **Minestra di lenticchie alla tedesca.** — Cotte semplicemente le lenti nell'acqua, versatevi 3 cucchiai d'olio soffritti con una cipolla che poi leverete, e il brodo di farina abbrustolita.

152. **Minestra di lenticchie di magro.** — Fate un soffritto d'olio, burro, cipolle, porri, sedano, e dopo aver dato mezza cottura alle lenti, aggiungetevi il soffritto con l'acqua calda necessaria. Salate e mettete molto pepe.

153. **Minestra di lenticchie di magro colle acciughe.** — Pestate 4 acciughine e passatele allo staccio, soffriggetele nel burro in cui avrete già fatto rosolare una grossa cipolla trita, aggiungete acqua fredda e mezzo litro di lenti e fate bollire 2-3 ore, secondo la qualità.

Oppure: Cuocete le lenti nell'acqua. A metà cottura versatevi dell'olio in cui avrete fatto soffriggere 3-4 acciughe o 2 sardelle trite finissime e passate allo staccio e due cipollette intere che leverete. Legate la minestra con un po' di *roux* diluito con brodo o acqua.

154. **Zuppa di „purée" di lenticchie.** — Cotte le lenti, passatele allo staccio, aggiungetevi 2 tuorli d'uovo sbattuti, 2 cucchiai d'aceto; servite con crostoni.

155. **Minestra di ceci.** — Come le ricette N.° 149 e 150.

156. **Zuppa di fagiuoli.** — Mettete a cuocere nell'acqua fredda 350 gr. di fagiuolini bianchi sgranati. Quando sono cotti bene (impiegano da 1 a 3 ore secondo l'età e la qualità) passatene la metà dallo staccio, mettendo l'altra metà a sgocciolare. Sciogliete del burro in una tegghia, unitevi un pajo di cucchiai di farina, mestate, lasciandole prendere colore, aggiungetevi alcuni anelli di cipolla e quando sono rosolati versatevi sopra i fagiuolini passati dallo staccio, mescolate bene, diluite con quella quantità di brodo buono che v'occorre; dopo mezz'ora di bollitura, aggiungetevi i fagiuoli interi e qualche fetta di pane spalmato di carne (vedi crostoni). Se gradite che il sapore di questa minestra riesca più forte, bollite insieme ai fagiuoli quelle verdure che

vi piacciono, carote, prezzemolo, sedano, porri, maggiorana, santoreggia, quest'erba sovratutto, abbiate cura però di chiudere tutte le verdure entro un sacchetto e di passarle poi a parte, affinchè restino ben puliti quei fagiuoli che lascierete interi.

Quando mettete il sale, scioglietelo con una fesina d'aglio. In questa maniera si può dare un buon sapore alle vivande senza che l'aglio rechi molestia. Potete aggiungere ai fagiuoli un po' di salsa di pomodoro e uno o due cucchiai d'aceto.

157. **Minestra di fagiuoli alla pommeranese.** — Cuocete a lesso delle ali di tacchino e mettete a cuocere a parte nell'acqua fredda circa 400 gr. di fagiuolini bianchi. Passatene la metà allo staccio, diluite il composto col brodo di tacchino; intanto avrete fatto rosolare nel burro i fegatini del tacchino, aggiungendovi del sugo d'arrosto. Unite il brodo con questi fegatini, coi fagiuoli interi e con la carne del tacchino a pezzetti e servite.

Oppure: Cuocete i fagiuoli con delle verdure o con un pezzo d'agnello o di carne salata di majale, aggiungendovi una carota, un po' di sedano e di santoreggia, tutto trito minutamente. Lessate, a parte, delle patate a fette, o dei piselli secchi, passateli e uniteli al resto senza dimenticare il pepe e il sale.

158. **Minestra di fagiuoli di magro alla romagnola.** — Cuocete mezzo litro di fagiuoli bianchi, mettendoli al fuoco nell'acqua fredda, a metà cottura (impiegheranno 2-3 ore per cuocersi) unitevi dei sottili gambi di sedano tagliati a pezzettini, pepe e cannella a discrezione. Conditeli poi con 4 cucchiai d'olio fino nel quale avrete soffritto una cipolla che poi leverete, unitevi della conserva o salsa di pomodoro secondo la stagione, e prima di servire aggiungetevi della pasta fina (semette, stelle, anellini) che avrete cotta a parte nell'acqua e bene scolata. Se volete omettere la cannella, sciogliete una fesa d'aglio col sale, premendo tutto con un coltello sul tagliere.

Certuni hanno l'abitudine di mettere i fagiuoli nell'acqua alcune ore prima di cuocerli, con questo sistema si rammolliscono molto e si gonfiano ma perdono di sapore.

159. **Minestra di patate.** — Soffriggete in una pentola un battutino di lardo, fatevi arrossare alcune cipollette trite finissime, aggiungete brodo buono e 6 grosse patate mondate e tagliate a dadi, lasciatele cuocere bene, rifondete il brodo, passate allo staccio, servite con filetti di carne di majale salata e ben cotta e con dadolini di pane fritti nel burro.

Se vi piacciono le verdure potete cuocere insieme alle patate una cipolla intera, una carota a pezzetti, mezza radice di sedano a fettoline, un pezzo di porro tagliuzzato, basilico, timo e maggiorana e poi passare tutto insieme allo staccio. Vi s' addicono i gnocchetti lessi e fritti di prosciutto o di lingua salata, o i piccoli cavoli di Bruxelles rosolati nel burro, o foglie di verza col ripieno (vedi Cap. 18).

160. **Zuppa di patate di magro.** — Soffriggete mezza cipolla trita in 90 gr. di burro, aggiungetevi 1 cucchiajo di prezzemolo trito, mettetevi sale e pepe a discrezione, poi $^1/_2$ bicchiere d' acqua fredda e lasciate bollire alcuni minuti. Preparate intanto 1 chilogr. di patate crude a dadolini, mettetele nella pentola aggiungendovi 2 litri d'acqua bollente. Lasciate cuocere 2 ore rifondendo l'acqua. Passate dallo staccio, servite con dadolini di pane fritto. Per 4 persone circa.

161. **Minestra di patate di magro con fagiuoli.** — Preparata la minestra di patate come sopra, aggiungetevi invece del pane, dei fagiuolini bianchi cotti a parte.

162. **Minestra di castagne.** — Levate il guscio a 1 chilog. di castagne, fatele bollire nell'acqua finchè potete levar via anche la buccia, poi tiratele a cottura nel brodo, mettendo da parte quelle che restano intere. Soffriggete le altre nel burro con un po' di farina fina o di pangrattato, aggiungete quelle spezie che più v'aggradano, pepe, noce moscata o cannella (il pepe non deve mancare), un po' di zucchero arrossato nel burro, se credete, con una cipolla che poi si leva. Passate il composto allo staccio, aggiungetevi del buon brodo, e, se volete, un piccolo bicchiere di panna, mettete le castagne intere nella zuppiera, versatevi sopra il brodo e servite.

163. **Minestra di castagne di magro.** — Come sopra, soltanto prenderete latte invece di brodo sorvegliando diligentemente la cottura, e se il latte non vi conviene, acqua.

164. **Zuppa di comino.** — Soffriggete nel burro le solite erbe e radici, aggiungetevi un cucchiajo di semi di comino ben puliti e lavati e alcuni cucchiai di pane di segala grattato, poi del brodo buono. Dopo 2 ore di cottura passate il brodo e servitelo con gnocchetti di patate e filetti di carne salata.

165. **Minestra di topinambours** *(Helianthus tuberosum)*. — Cotti i *topinambours* o peri di terra con olio, pepe, e sale, tagliateli a fettine, aggiungetevi brodo di patate o di piselli, di pesce, di rane o di

carne, secondo il caso, e servite. Le fettine potete anche infarinarle e friggerle nel burro.

166. **Minestra di „purée" di topinambours.** — Cotti come sopra i *topinambours* passateli dallo staccio, diluite con brodo e servite con mattoncini o gnocchetti di carne. Vi potete aggiungere delle erbe e un po' di panna. Non dimenticate qualche droga se non avete messo il pepe.

167. **Minestra di funghi.** — Preparati i funghi secondo la regola (vedi *funghi in umido),* siano essi spugnole, cantarelli, boleti, prugnuoli, pratajuoli o altre specie, possibilmente una buona miscela, con burro, olio, pepe, sale, cipolla, prezzemolo e una fesa d' aglio schiacciato col sale (si possono adoperare anche funghi rimasti dal giorno antecedente) fateli sobbollire con un po' di vino bianco. Allestite intanto un brodo buono di carne (se vi piace che sia denso fatelo bollire con un po' di farina di piselli), mettetevi i funghi in proporzione di 4 cucchiai per persona o per $^1/_2$ litro di brodo, legate con 2 tuorli d'uovo sbattuti, aggiungete dei crostoncini di pane.

168. **Minestra di funghi di magro.** — Come sopra, prendendo, invece del brodo di carne, un brodo di farina abbrustolita.

169. **Minestra di lattarii deliziosi** *(Lapacendro buono).* *) — Bollite 500 grammi di lattarii deliziosi nell' acqua dove avrete messo sale, pepe, un pajo di cipolle intere, prezzemolo trito. Preparate a parte dei piccoli lattarii deliziosi, o altri funghetti cotti nel burro con olio, pepe, sale, cipolla e prezzemolo, preparate pure un buon brodo di carne. Passate il brodo dei funghi, coi lattarii stessi, unitelo al brodo di carne, unitevi anche i funghetti cotti a parte e dei gnocchettini fritti di pasta morta (vedi pag. 80 N.° 85).

170. **Minestra di lattarii deliziosi di magro.** — Come sopra, soltanto adopererete brodo di pesce, di rane, di piselli, di farina abbrustolita o d' erbe.

171. **Minestra di boleti** *(brise)* funghi porcini. — Cuocete i boleti nell' acqua con sale, pepe, cipolla, prezzemolo finchè sono teneri, tritateli e metteteli a soffriggere nel burro, con della cipolla e un po' di farina, pepe bianco e dell' altro prezzemolo, bagnate coll' acqua in cui furono cotti, aggiungetevi del brodo; prima di servire mescolateli con delle tagliatelle cotte a parte.

*) Nel dialetto trentino *Funghi del pino.*

172. **Minestra di spugnole.** — Preparate un buon panbollito col pangrattato (vedi pag. 63 N.° 13). Cuocete $^1/_2$ chilog. di spugnole (ben pulite lavate e tagliate a pezzettini) nel burro con cipolla e prezzemolo, mescolatele poi col panbollito e servite. Il panbollito deve avere una densità relativa. Non dimenticate nè di legare con un pajo di tuorli d'uovo questa miscela, nè di mettervi il formaggio e il pepe.

Sezione III.

Brodi e minestre speciali di magro.

1. **Brodo d'erbe.** — Il brodo d'erbe di magro varia molto secondo i gusti. In genere esso ha per base la cipolla o gli scalogni triti finissimi e poi si può comporre in molte maniere con tutte le radici e le erbe indicate per il brodo d'erbe di grasso.

Dopo aver soffritte le verdure, s'aggiunge dell'acqua e si lascia bollire lungamente, poi si passa il brodo dal colatojo. Per ottenere una certa densità vi unirete delle patate crude a dadolini che poi si passano o una *purée* di lenticchie, di piselli o di fagiuoli. È superfluo il rammentare che con questo brodo (e anche colle erbe stesse se le volete conservare) in mancanza di brodo di carne, si possono servire tutti i gnocchetti indicati nelle minestre di grasso, parecchi mattoncini e anche le tagliatelle.

2. **Brodo di pesce.** — Come le seguenti 3 ricette passando tutto il pesce allo staccio.

3. **Brodetto alla veneziana.** — Prendete 1 chilogr. di pesce fino, scarpigne, anguille, cefali ecc. tutta roba di mare. Tagliate le teste e le code del pesce al quale avrete levate le pinne, le scaglie e le interiora, questo meno per i cefali che non si sbuzzano. Levate quindi anche le spine colle lische e pestate tutto bene nel mortajo, mettendo da parte i pezzi di pesce regolari. Riscaldate dell'olio, soffriggetevi cipolla, sedano, pomodoro, poi il pesce pestato e alcune foglie d'alloro. Badate che il composto prenda colore al fuoco, bagnate con l'acqua occorrente, passate allo staccio, aggiungetevi i pezzi di pesce e lasciateli cuocere molto adagio, finchè sono all'ordine.

4. **Brodetto alla provenzale** *(Bouillabaisse)* ricetta originale. — Tritate una cipolla di media grossezza, 2 fese d'aglio, 3 pomidoro, mette-

tele in una cazzarola con chilogr. 1 $^1/_2$ di pesci detti da *Bouillabaisse*, come congri, naselli, passerine, cefali, scarpigne, unendovi anche un' arigusta, tutti ben puliti e tagliati a pezzi di media grossezza, conditi con sale, pepe, zafferano, timo, lauro e un bicchiere d'olio fino. Coprite d' acqua e collocate a fuoco ardente. Lasciate bollire 8-10 m. secondo la grossezza dei rocchi di pesce. Aggiungete un po' di prezzemolo trito, versate il brodo su fette di pane fino e servite il pesce a parte.

5. **Zuppa di pesce d'acqua dolce.** — Mettete in una cazzarola 70 gr. di burro con delle fette di cipolla, di carota, di sedano, aggiungetevi prezzemolo trito, pezzetti di rana, teste di pesce, e 1 chilogr. di pesci d' acqua dolce misti, come lucci, tinche, anguille, carpioni.

Lasciate rosolare un poco, poi aggiungete dell' acqua, riempite finalmente la pentola d' acqua, sciogliendovi 2 punte di coltello di zafferano. Dopo 2 ore di bollitura, levate dal fuoco e lasciate raffreddare il brodo. Digrassatelo, passatelo, servitelo con crostoni di pane, fettine cotte, regolari, tagliate collo stampo, di carota, di pastinaca, di radice di prezzemolo, e le uova del carpione che avrete cotte a parte e poi schiacciate e diluite col brodo di pesce. Potete aggiungervi anche gnocchetti di pesce.

Oppure: Soffriggete a parte nel burro i pezzi più belli del pesce, aggiungendovi poi il sugo di mezzo limone, $^1/_2$ bicchiere di vino bianco, acqua, pepe, sale. Cuocete tutto il rimanente nell' acqua con erbe o senza erbe, passate allo staccio prima il brodo, poi levate le erbe se vi sono, raccogliete tutti i pezzetti di pesce, senza lische, pestateli nel mortajo con 3 panini bagnati nel brodo e 3 tuorli sodi, unite poi al brodo stesso e al pesce soffritto.

6. **Brodo di rane.** — Cuocete molte rane nell'acqua (8-10 rane per ogni commensale) con qualche verdura, dopo averle minutamente pestate. Spremete da uno staccio finissimo di metallo prima il brodo, poi la parte più densa, sforzando la carne a passare.

Oppure: Prima di fare quest'operazione, soffriggete le rane nel burro, aggiungete acqua e un po' di vino bianco, levate le rane e pestatele, asciugate quel po' d' intingolo con della mollica di pane, mettete tutto a bollire nell' acqua, passate allo staccio.

7. **Zuppa di rane.** — Ben lavate le rane levate loro con diligenza la parte carnosa e mettetela da parte. Pestate finamente nel mortajo gli ossicini, metteteli in un soffritto di burro scalogno e prezzemolo, fateli rosolare lentamente, aggiungete poi, a poco a poco, dell' acqua fredda o del brodo di pesce (se di grasso anche brodo di carne), fin-

chè avrete raccolto tutto quel liquido che v' occorre per la minestra. (Per 6 persone prenderete 30 - 40 ranocchi.) Soffriggete a parte nel burro i piccoli filetti di carne di rana, aggiungete del vino bianco e un po' di limone, versateli nel brodo che avrete passato con gran cura da un finissimo colatojo, e cuocete in questo brodo del riso o della pasta.

Col panbollito. Compiuta l' operazione precedente lasciate raffreddare il brodo di rane e rimettetelo freddo al fuoco con un pane intero per ciascuna persona: quando il pane ha bollito $^3/_4$ d'ora, aggiungetevi i filetti di rana soffritti come sopra nel burro, sbattete col fuscello, e legate con 2 tuorli d' uovo. Volendo fare questa minestra di grasso, col brodo di carne e un po' di estratto Liebig che la rende squisita, potete omettere le uova. Non dimenticate il formaggio.

Altro sistema. Dopo aver ben lavate le rane, salatele, mettetele da parte, tornatele a lavare, soffriggetele di bel colore con burro e cipolla, aggiungete un po' d' acqua, un po' di vino bianco e tiratele a cottura. Staccate la polpa dagli ossicini, passatela allo staccio, unitevi dei tuorli d' uovo cotti sodi (per 40 rane 4 tuorli). Fate un leggero *roux* (vedi pag. 5), aggiungetevi il brodo che avrete ottenuto versando dell'acqua sugli ossicini e facendo bollire, servite con crostoni.

8. **Brodo di tinca.** — Prendete una tinca da 1 chilogr., passatevi sopra vicino alla pelle la paletta rovente per poterla pulir bene dalle scaglie o intingetela prima nell' acqua bollente poi subito nell' acqua fredda. Pulita che sia, tagliatela a pezzi, levandone possibilmente coll' ajuto d' un pannolino tutte le lische. Mettete a bollire la testa e la spina dorsale in un tegame a parte con dell' acqua e collocate invece i pezzetti di tinca su un soffritto di burro, cipolla e prezzemolo. Quando hanno preso un bel colore, salate, mettetevi pepe abbondante, salsa di pomodoro e diluite col brodo della spina e dell' acqua. Dopo due ore di lenta cottura, durante le quali avrete avuto cura di rifondere un po' d' acqua, colate il brodo e pestate tutti i filetti del pesce nel mortajo insieme a due pani che avrete prima imbevuti di vino bianco e poi spremuti sopra il colatojo. Diluite col brodo il composto che ne risulta, e fatevi poi cuocere il riso o la pasta o dei gnocchetti a scelta.

9. **Zuppa di tinca.** — Preparate la tinca come sopra, fate bollire la testa e la spina nell'acqua con un miscuglio di verdure, cioè porri, carota, cipolla, pastinaca, prezzemolo che avrete prima soffritti nel burro, aggiungetevi due foglie d' alloro, e quando il brodo è pronto servitevene per diluire l' intingolo che allestirete nel medesimo tempo coi pezzi di tinca, con burro, scalogni, conserva di pomodoro, e dal quale

poi leverete, spremendoli, i pezzi di pesce. Pestate questi pezzi nel mortajo con 1 o 2 pani inzuppati nel latte, aggiungetevi un po' di burro di gamberi o, se non ne avete, burro semplice e 2 uova e formate dei gnocchetti. Intanto avrete messo nel brodo 4-6 patate crude a dadi, e sciolte che siano, servite coi gnocchetti.

10. **Zuppa d' anguilla.** — Preparate una bella anguilla secondo la regola, tagliatela a pezzetti, infilateli a tre a tre negli stuzzicadenti, dividendoli, alternativamente, con foglie di salvia e d' alloro. Versatevi sopra del buon aceto a cucchiaini e cuocete al forno dai 30 ai 45 m. senz'altri ingredienti. Levate poi dal forno, gettate le foglie, tagliate il pesce a minuti pezzi, levategli la spina. Intanto avrete preparato un brodo di piselli verdi (vedi pag. 101). Versate questo brodo, passato, sovra un po' di burro in cui avrete rosolato della cipolla trita e del pane a dadi, aggiungete molto pepe di Cajenna, mezzo bicchiere di marsala e i pezzetti d' anguilla e servite fumante. È una minestra saporita ma molto pesante; se volete aggraziarne il sapore aggiungete al soffritto un mazzetto d' erbe aromatiche, timo, basilico, maggiorana. Potete unirvi anche un po' di salsa di pomodoro e sugo di limone.

11. **Brodo di gamberi.** — Pestate nel mortaio i corpi interi dei gamberi cotti (vedi ricetta seguente), rosolateli nel burro con cipolla, prezzemolo e poca cannella. Aggiungete l' acqua necessaria, bollite un'ora, ravvivate il brodo con pepe e abbondante formaggio.

12. **Zuppa di gamberi** *(Bisque).* — Questa minestra che gode grande favore in Francia si può allestire in diverse maniere. Ecco un sistema semplice:

Dopo aver lavati molto bene i gamberi gettateli subito nell' acqua bollente e salata, che avrete anche bollita prima con del vino bianco, un po' d' aceto e un mazzetto guernito.

Levate loro (appena son rossi) le zampette e le code, pestate il rimanente in modo da averne una pasta finissima, mettetela a rosolare con del burro finchè questo prenda colore, passatela da uno staccio assai fino, pestatela nel mortajo con 2 pani inzuppati nel brodo di pesce o di rane e con due tuorli sodi.

Intanto avrete preparato un buon brodo di rane (vedi pag. 107 N.° 6). Spalmate col burro di gamberi dei piccoli crostoni di pane, uniteli a due a due metteteli nel brodo di rane, aggiungete le code e le zampette dei gamberi.

Il composto, senza il pane, volendo, si può scioglierlo anche nel brodo

di piselli secchi, qualità gialla o verde: in questo caso si serve con dadolini di pane trito e con le code e le zampette dei gamberi.

Col brodo di carne questa minestra si fa assai migliore. Le danno buon sapore anche certe verdure, come cavoli di Bruxelles rosolati nel burro, broccoli fini, fogliette di verza empite.

13. **Zuppa di baccalà.** — Lavate nell'acqua fredda 5 pezzi di baccalà. Pulitelo bene dalla spina dorsale e dalle lische e tagliatelo a minuti pezzettini colla mezzaluna. Ungete un tegame con burro, spolverizzatelo di pangrattato, collocatevi il baccalà con un battutino abbondante di cipolla e di prezzemolo, un pochino d'aglio; 4-5 cucchiai d'olio, un pezzo di burro come un piccolo uovo e mezzo cucchiaio di pepe. Il sale si mette a metà cottura. Collocate il tegame sul fuoco di carbone e lasciate cuocere lentamente il baccalà 2 ore rimestando di tratto in tratto e aggiungendovi qualche cucchiaio di latte o d'acqua.

Intanto avrete preparato un buon brodo d'erbe e di radici con qualche dadolino di patata cruda. Passate il brodo allo staccio unitevi il baccalà che per questa minestra dev'essere di prima qualità e morbidissimo. Se avrete dei tartufi aggiungetene uno o due al baccalà, altrimenti potrete aggraziarne il sapore con 2-3 cucchiai di funghi freschi cotti a parte, o di funghi conservati nelle scatole. Gli s'addice anche la salsa di pomodoro.

14. **Minestra di „purée" di baccalà.** — Procedete come sopra aggiungendo al composto della besciamella con formaggio e passando tutto allo staccio, meno i funghi e i tartufi.

15. **Zuppa di sardelle.** — Rosolate nel burro 6 cipolle di media grossezza, la polpa di 4 sardelle e un pugno di pangrattato, aggiungetevi l'acqua che occorre, una cipolla guernita con 2 chiodi di garofano e 2 pezzetti di cannella che poi leverete; passate, dopo 30-40 m. di bollitura, il brodo e servitelo con fette regolari di pane di segala e un ovo affogato per ciascun commensale.

16. **Minestra di lumache.** — Cuocete le lumache in *ragoût* (vedi Cap. 17), tagliatele fine colla mezzaluna e servitele nel brodo di pesce, con pezzetti o gnocchetti d'ova sode dopo averle soffritte un pochino nel burro con pangrattato e prezzemolo. Strizzatevi sopra un po' di limone.

Potete servirle anche nel brodo di piselli, o nel brodo d'erbe, nel qual caso ometterete il limone.

17. **Minestra di cappe o telline.** *(Ricetta veneziana).* — Collocate le cappe, ben lavate e pulite, con un po' d'acqua e vino bianco in una pentola, sul fuoco (il procedimento è pur troppo alquanto crudele, perchè non potendo mangiare le „ cappe" morte che riuscirebbero dannose, l'uomo è costretto a cuocerle vive, come avviene delle lumache e dei gamberi ai quali non rinunzia, confortandosi colla speranza della loro scarsa sensibilità) finchè s' aprono da loro, levatele dal guscio e mettetele a parte, ripulendole ancora da ogni bruscolo nero. Compiuta quest'operazione, preparerete un soffritto d'erbe con molta cipolla, vi unirete un *roux* biondo e un po' di madera, pepe, sale, un tuorlo d'uovo per ogni commensale, e il brodo delle cappe Calcolate 8-10 cappe per persona, non di più, altrimenti la minestra diverrebbe indigesta. Potete aggiungervi alla fine un po' di sugo di limone.

18. **Minestra di cioccolata, per bambini.** — Calcolate 4 decil. di latte e 30 gr. di cioccolata per ogni commensale. Fate sciogliere la cioccolata nel latte e dopo alcuni minuti di bollitura, legatela con tuorli d'uovo, frullando bene, aggiungetevi una presina di sale, se v'aggrada anche un pochino di zucchero e versatela su crostini di pane abbrustolito.

19. **Minestra di finta cioccolata.** — Abbrustolite in una cazzarola 3 cucchiai colmi di farina, finch' essa prende un bel color nocciuola, bagnate con circa 4 litri di latte, salando un poco il composto e aggiungendo zucchero e cannella a discrezione fatelo bollire una mezz' ora, legatelo con rossi d'uovo e servitelo con crostoni di pane arrostito.

20. **Minestra di magro alla casalinga.** — Preparate del brodo di farina abbrustolita alla tedesca come indica la ricetta N.° 10 della sezione II del presente capitolo. Fatevi cuocere dei dadolini di patata e del riso; salate, aggiungete un po' di pepe e cannella a discrezione.

21. **Minestra di latte.** — La pasta, il riso, il semolino si possono cuocere nel latte e servire come minestra, aggiungendovi pepe e sale oppure cannella e zucchero.

CAPITOLO QUINTO

Gelatine di brodo di carne, di pesce, ecc. ecc.

1. **La gelatina** *(aspic)*. — La gelatina è un cibo molto sano, specie per i fanciulli, per i vecchi e per i convalescenti. Essa ha un ufficio ricostituente, ma si serve anche come contorno o come camicia di certi piatti freddi fini. La gelatina per guernizioni si fa rapprendere sul ghiaccio, in piccole formette apposite oppure in stampi rettangolari, lievemente spennellati d' olio finissimo, per poi tagliarla a piacimento, o per formarne una specie di muschio dorato, passandola dalla siringa col disco a tre fori. Le gelatine migliori sono quelle fatte senza colla di pesce ma esigono molta cura e alcune ore di tempo. Ho indicato parecchie ricette, affinchè possiate scegliere, a norma degl'ingredienti di cui disponete.

a) *Coi piedi di vitello.* Ingredienti: manzo 500 gr., fegato di manzo rosolato nel burro 10 gr., coda di manzo 200 gr., due piedi di vitello ben puliti, una cipolla tagliata in croce, alcune fettine di sedano, di carota e di pastinaca, alcune foglie di prezzemolo, 3-4 foglie d'alloro, un cucchiaino d'estratto di Liebig, un quartuccio di marsala, 1 uovo intero, alcuni albumi.

Arnese per filtrare.

Mettete tutto al fuoco con 4 litri d' acqua (meno l' uovo e gli albumi) e fate bollire assai lentamente (condizione indispensabile perchè la gelatina riesca trasparente), schiumate e digrassate con diligenza; quando la carne è cotta, aggiungetevi l'uovo schiacciato *col suo guscio* e 3-4 albumi a neve, anche più, se ne avete, passate parecchie volte il liquido da una salvietta bagnata nell'acqua fredda, finchè esso appare limpido. Se fosse troppo poco denso restringetelo al fuoco. Se disponete d'un sacco da filtrare servitevene invece della salvietta.

b) *Coi piedi di vitello.* Pulite 4 piedi di vitello e lasciateli 12 ore nell' acqua. Metteteli quindi in una pentola con 200 gr. di fegato di vitello e 100 gr. di milza rosolati prima nel burro, due cipolle guernite con dei pezzetti di cannella e chiodi di garofano, alcune foglie d' alloro, una presa di noce moscata, la scorza d' un limone, litri 2 $^1/_2$ d' acqua, litri 1 $^1/_2$ di vino bianco, 2 bicchieri d'aceto. Fate bollire tutto molto adagio, schiumando e digrassando con diligenza e aggiungendo a poco a poco, se ne avete, un po' di *consommé* (mezzo litro circa). Prima di levare il liquido dal fuoco gli darete un bel colore con un pajo di cucchiai di zucchero caramellato o con un cucchiajo di estratto di Liebig.

Fate rapprendere la gelatina, levate quel po' di grasso che vi fosse rimasto facendovi scorrere sopra con destrezza, qualche cucchiajo d'acqua bollente, scioglietela nuovamente, mettetela al fuoco; quando bolle, unitevi 4-5 albumi a densa neve, lasciate sobbollire alcuni minuti, passate dal tovagliolo come sopra, salate.

c) *Coi piedi di vitello.* Ingredienti: due piedi di vitello, una vecchia gallina, 300 gr. di manzo magro, 300 gr. di petto di vitello, un pezzetto di fegato (100 gr.), due cipollette, una radice di prezzemolo, una carota, un pezzetto di radice di sedano, un mazzetto guernito (vedi Pag. 5 N.° 2), alcuni grani di pepe bianco, 4 litri d'acqua, mezzo litro di vino bianco e $^1/_4$ d'aceto. A metà cottura levate le verdure. Quando il liquido, che avrete bollito molto adagio, bene schiumato e digrassato è ridotto a un terzo, scolatelo e versatelo in una scodella. Il giorno seguente levate il grasso come indica la ricetta b), tornatelo a bollire, salatelo e unitevi 4 albumi a densa neve, collocandolo per un quarto d'ora nel forno. Passatelo quindi dalla salvietta o dall' apposito filtro.

d) *Coi piedi di vitello.* Fate rosolare, nel burro, 420 gr. di manzo magro, unitevi 3 piedi di vitello, 3 *gardene* (cesene), 2 cipolline, 2 piedi di sedano, un pezzo di cannella, 7 decilitri di vino bianco, 4 litri d'acqua e fate bollire il composto molto adagio, schiumando e digrassando con diligenza finch'è ridotto ad un terzo. Passatelo quindi da un tovagliuolo bagnato o dal filtro e se non fosse limpido chiaritelo con albumi a neve come dice la precedente ricetta.

e) *Con la colla di pesce.* Ingredienti: uno zampino di majale, carne di manzo (coscia) chilog. 1, carne di vitello (petto) gr. 500, una radice di sedano, 2 carote, 2 cipolle, un po' di sale, 4 litri d' acqua, il sugo di mezzo limone, 5 fogli di colla di pesce, mezzo bicchiere di marsala, 4 albumi a neve.

Fate bollire 4 ore, adagio, la carne coll' acqua e colle verdure intere e il sale (volendo potete aggiungere anche degli ossi, specie quelli del vitello), passate quindi il liquido da un tovagliuolo e lasciatelo raf-

freddare. Quand' è freddo, aggiungete le chiare, e rimettetelo al fuoco sbattendo finchè bolle. Unitevi allora il sugo di limone, la marsala e la colla di pesce, bollite mezz' ora circa, poi passate dalla salvietta o dal filtro finchè la gelatina è limpida e trasparente.

f) *Con la colla di pesce.* Ingredienti: manzo magro gr. 600, prosciutto magro crudo gr. 200, colla di pesce gr. 100, brodo buono litri 1 $^1/_2$, 2 albumi.

Pestate grossolanamente il prosciutto e il manzo e di questo mettene da parte 100 gr. Collocate il resto al fuoco col brodo e dopo due ore di lenta cottura unitevi il manzo messo da parte e mescolato coi 2 albumi naturali; dopo un' altra mezz' ora di bollitura passate il liquido, aggiungetevi la colla di pesce sciolta in un po' di brodo e tornatelo a filtrare, finch' esso è chiarito. Se occorre digrassate come sopra.

g) *Con la colla di pesce e estratto Maggi.* Bollite 10 m. $^1/_2$ litro d'acqua con un cucchiaio d'estratto Maggi, una cipolla, 4 grani di pepe, 20 gr. di colla di pesce. Chiarite con 2 albumi a neve, aggiungetevi un piccolo bicchiere di marsala, filtrate e fate congelare.

NB. La carne che ha servito per fare la gelatina non sarà certamente saporita, ma la potrete adoperare tuttavia per lo stretto uso di famiglia, soffritta con burro e cipolla per ripieni, fritture ecc. ecc.

2. **Gelatina di pesce.** — Ingredienti: un pezzo di sedano a fette, 2 carote, 2 cipolle non sbucciate, 3 foglie d'alloro, un mazzetto guernito, 2 chiodi di garofano, 4 grani di pepe bianco, un po' di noce moscata raschiata, un cuore di verza, litri 1 $^1/_2$ di brodo di pesce (vedi pag. 106 N.° 2), mezzo bicchiere d'aceto e 1 bicchiere di vino, 100 gr. di colla di pesce, 3 albumi.

Bollite tutto un pajo d'ore a lento fuoco, meno la colla che aggiungerete alla fine sciolta nel vino o nel brodo di pesce, e gli albumi che adoprerete per chiarire il liquido come dicemmo nella ricetta e). Passate poi più volte dal tovagliuolo o dall' apposito sacchetto per filtrare.

3. **Gelatina di limone senza zucchero,** *per guernizioni.* — Fate bollire $^1/_4$ di litro d'acqua, $^1/_4$ di litro di vino bianco con 30 gr. di colla di pesce, la scorza trita finissima di 2 limoni e 1 albume a neve. Dopo pochi minuti di cottura aggiungetevi il sugo di 2-3 limoni (secondo il gusto), passate il liquido due tre volte dal tovagliuolo o dal filtro, mettetelo in uno stampo liscio e basso spennellato con olio di mandorle e fate rapprendere sul ghiaccio.

Questa gelatina si può servire, tagliata in forma di crostini, con vari piatti di carne invece degli spicchi di limone e in particolar modo col vitello tonnato e con pasticci freddi, di carne piccante.

CAPITOLO SESTO

Sezione I.

Minestre asciutte, gnocchi ecc. ecc.

1. **Tagliatelle semplici.** — Intridete $^1/_2$ chilogr. di farina con sole uova, sei buoni pizzichi di sale finissimo e, se non avete molte uova a disposizione, aggiungetevi qualche cucchiajo d'acqua tepida o di brodo e fate il solito impasto, sulla spianatoja, maneggiandolo a lungo e con forza. Tirate una sfoglia piuttosto sottile, fatela asciugare due o tre ore su di una tovaglia e, al momento di servirvene, tagliatela con la rotella in tante striscie lunghe quanto la sfoglia e larghe 1-2 cent. Mettete le tagliatelle in una pentola quasi colma d'acqua bollente e salata e così grande che si possano sollevare di quando in quando con una forchetta di legno affinchè non s'attacchino.

Cotte non troppo, che resistano un pochino sotto il dente, le scolerete, le condirete, a strati, con burro bollente, parmigiano e volendo con conserva di pomodoro.

Non occorre che la farina per le tagliatelle sia di primissima qualità, perchè il fiore così detto, specie quello che viene dall'Ungheria, manca affatto di sapore; conviene però che sia bianca, altrimenti la pasta piglierebbe un aspetto spiacevole.

I cuochi, generalmente, si contentano di salare l'acqua in cui vanno cotte le tagliatelle e non mettono sale nel pastone perchè esso lo rende più umido e nuoce alla bellezza della sfoglia.

2. **Tagliatelle verdi.** — Lessate 300 gr. di spinaci, possibilmente senz'acqua, passateli allo staccio, unitevi 4-6 ova e quella quantità di farina che assorbono per poter fare una pasta come la precedente, ma-

neggiate questa pasta, stendetela sulla spianatoja e tagliatela a striscie lunghe circa 20 cent. e larghe cent. 1 $^1/_2$ che poi condirete con burro fuso e parmigiano o con una buona salsa di pomodoro.

Agli spinaci si possono sostituire altre erbe, come le biete ecc. ecc. Se v'aggrada aggiungete all'erba scelta un po' di cerfoglio, d'acetosa, d'erba cipollina.

3. **Tagliatelle alla romagnola.** — Preparate la pasta e tirate la sfoglia come al N.° 1, trascorse 2-3 ore, rotolatela e tagliatela in sottili listarelle, lasciatele asciugare un poco sulla spianatoja, cuocetele nell'acqua bollente salata, sollevandole con la forchetta perchè non s'attacchino, scolatele bene, conditele a strati col seguente composto:

Sciolto in un tegame 30 gr. di strutto, aggiungetevi 30 gr. di burro e due cipolle di media grossezza tagliate minutissime. Quando la cipolla ha preso colore, mettetevi una piccola carota e due teneri gambi di sedano e, quando questi sono pure rosolati, aggiungetevi un cucchiajo abbondante di prezzemolo trito finissimo, sale, pepe bianco, volendo un pizzico di cannella, finalmente i fegatini, pure pesti, di due polli. Lasciate rosolare attentamente tutto, poi bagnate con qualche cucchiajo di brodo, con conserva o salsa di pomodoro e fate sobbollire mezz'ora sull'angolo del fornello. Se non avete i fegatini, prendete un pezzo di manzo ridotto a minutissimi pezzi, quasi pestato.

4. **Fettuccine di magro col tonno e coll'acciuga.** — Tritate minutamente un pezzetto di tonno e delle acciughe (per 700 gr. di pasta fresca 100 gr. di tonno e 3 acciughe), fate riscaldare dell'olio in un tegame e quand'è bollente aggiungetevi un pezzetto di burro (5 cucchiai d'olio, 50 gr. di burro), unitevi il battutino di tonno e d'acciuga e fatelo soffriggere un pochino, involgete in quest'intinto delle tagliatelle fine, cotte e scolate e servitele con parmigiano.

5. **Tagliatelle di magro col semolino tostato.** — Preparata la sfoglia come al N.° 1 la taglierete colla rotella in tante liste larghe cent. 1 $^1/_2$. Mentre le tagliatelle stanno cuocendo, sciogliete in un tegame largo un pezzo di burro grande come un uovo, gettatevi due manate di semolino grosso, e rosolatelo con gran cura, affinchè pigli un bel color d'oro, senza annerire. Cotte e scolate le tagliatelle, mettetele nel tegame e involgetele, mescolando con garbo, nel semolino. Servitele con parmigiano a parte.

6. **Fettuccine di magro coi cavoli all'ungherese.** — Tagliate a listarelle una bella palla di cavolo cappuccio, poi tritatela colla mezza-

luna. Fate arrossare un pezzo di strutto, mettetevi il cavolo senz'altra aggiunta e rimestate finch'esso ha preso colore, poi mescolatevi delle tagliatelle fine come quelle del N.° 3.

7. **Tagliatelle alla tedesca dette „Paglia e fieno".** — Preparate delle tagliatelle con una pasta tutta d'uova e farina, senz'acqua. Tirate la sfoglia sottile e tagliatela a striscioline finissime come i taglierini da minestra in brodo. Fate arrossare in un tegame 30 grammi di strutto, mettetevi 30 gr. di burro e quando il grasso è bollente gettatevi le tagliatelle crude, rimestando bene affinchè si rosolino senza rompersi troppo. Quando hanno preso un bel color biondo riempite il tegame di brodo e lasciatele asciugare adagio finchè il brodo è assorbito, e se occorre, aggiungetene ancora un pochino. Servite con formaggio.

8. **Tagliatelle di semolino.** — Intridete del semolino fino, con sole uova, senz'acqua, aggiungetevi se v'aggrada un po' di farina ma badate che in questo caso le tagliatelle riescono più molli. L'impasto però non dev'essere duro. Prima di tirare la sfoglia lasciatela riposare $^{3}/_{4}$ d'ora, procedete quindi come colle altre tagliatelle. Quando salate il pastone potete aggiungervi un po' di noce moscata.

9. **Tagliatelle di patate.** — Cuocete a vapore 8-10 patate di media grossezza, schiacciatele col matterello sulla spianatoja in modo che non vi rimangano bozzoli o passatele da uno staccio, incorporatevi 2-3 uova e la quantità di farina che assorbono, salate la pasta e aggiungetevi ancora 2-3 cucchiai di parmigiano. Tirate la sfoglia non troppo sottile e tagliatela colla rotella in tante strisce larghe 2 centimetri e lunghe 8-10 cent. che cuocerete con precauzione, affinchè non si sciolgano, nell'acqua salata, ma non troppo bollente e condirete poi con formaggio e burro nel quale avrete soffritto 4-6 cucchiai di pangrattato. Potete tagliare questa pasta anche a foggia di quadratelli.

10. **Quadratelli di pasta da tagliatelle.** — Tirate la sfoglia come al N.° 1, lasciatela asciugare su di una tovaglia poi tagliatela colla rotella in tanti quadratelli regolari della dimensione di centimetri quadrati 1 a 3 secondo il gusto, cuoceteli nell'acqua bollente salata e, bene scolati che siano, conditeli in una delle maniere seguenti:

a) semplicemente con burro e parmigiano ovvero con burro, parmigiano e salsa di pomodoro;

b) col *ragoût* alla romagnola come le tagliatelle del N.° 2;

c) col tonno e l'acciuga come le tagliatelle del N.° 4;

d) col semolino arrostito come le tagliatelle del N.° 5;

e) coi piselli come gli spaghetti del N. 28;

f) col prosciutto o lardo fumato tagliato a quadrettini minutissimi e soffritto con un po' di burro.

11. **Quadratelli al gratin.** — Preparati i quadratelli come al N.° precedente, con una sfoglia assai sottile, fateli rosolare crudi in metà strutto e metà burro bollente, come le tagliatelle del N.° 7, soltanto un pochino meno. Versatevi sopra del brodo buono e fateglielo asciugare, poi disponeteli a strati in una scodella resistente al fuoco, con prosciutto pesto e formaggio, spolverizzateli di pangrattato, spargetevi sopra dei pezzetti di burro fresco e collocateli mezz'ora al forno.

12. **Quadratelli col ripieno di tonno e besciamella.** — Fate una buona besciamella (vedi pag. 25) con 40 gr. di burro, 30 gr. di farina ed il latte necessario e aggiungetevi un po' di pepe, 200 gr. di tonno sott'olio ridotto in poltiglia e 2 acciughine passate allo staccio. Tirate una sfoglia da tagliatelle come al N.° 1 del presente Capitolo, e disponete, su metà della stessa, dei mucchietti del suddetto composto grossi come nocciuole e a distanze regolari fra loro; ripiegatevi sopra l'altra metà della sfoglia, comprimete un pochino la pasta intorno al composto e tagliatela con la rotella in tanti quadratelli regolari che cuocerete nell'acqua bollente (non salata) e, bene scolati, condirete con burro, cacio e pomodoro.

13. **Quadratelli col ripieno di ricotta.** — Amalgamate 200 gr. di ricotta fina, 1 uovo, 5 cucchiai di parmigiano, un cucchiajo colmo di prezzemolo trito e un cucchiajo colmo di pangrattato arrostito nel burro; formate i quadratelli come si è detto nel numero precedente e conditeli con burro, cacio e pomodoro, oppure, per variare, con burro e pangrattato arrostito.

14. **Quadratelli col ripieno di spinaci.** — Cuocete, possibilmente senza acqua, alcune manate di spinaci, tritateli con la lunetta e passateli allo staccio dopo avervi aggiunto 5-6 foglie d'acetosa cotte nell'acqua e pure passate, e se credete due o tre pizzichi d'erba cipollina trita finissima, fateli soffriggere nel burro dove avrete arrossato una cipolla trita, aggiungete sale, pepe, un pizzico di cannella, due cucchiai di besciamella (vedi pag. 25), due cucchiai di formaggio grattuggiato e un uovo intero. Empite con questo composto i quadratelli come si disse al N.° 12 e condite con burro, formaggio e salsa di pomodoro.

15. **Quadratelli col ripieno di carciofi.** — Empite i soliti quadratelli come al N.° 12 col composto seguente:

I fondi e la raschiatura delle foglie di 12 carciofi grandi, cotti nell'acqua salata passati allo staccio e mescolati con 1 uovo e una besciamella di 30 grammi di burro, 20 di farina, pepe, sale e il latte occorrente. Le foglie si raschiano con un cucchiajo o con un coltello poco tagliente.

16. **Quadratelli col ripieno di carne.** — Se avete degli avanzi d'arrosto, in ispecie di pollo, o dei fegatini, tritateli minutamente, fateli rosolare nel burro, aggiungetevi un po' di brodo buono o di sugo d'arrosto. Preparate i quadratelli come si disse al N.° 12 bagnando però la pasta con del tuorlo d'uovo intorno al composto perchè non s'aprano e, cotti che siano, conditeli col *ragoût* alla romagnola (vedi N.° 3) oppure con del buon sugo. Un po' di salame, di prosciutto o di carne salata ravviva il gusto del ripieno.

17. **Ravioli alla milanese.** — Come quelli indicati per la minestra in brodo, soltanto li terrete un po' più grandi.

18. **Ravioli alla genovese.** — Come quelli indicati per la minestra in brodo, ma più grandi.

19. **Ravioli alla trentina.** — Come quelli indicati nella minestra in brodo, ma più grandi assai.

20. **Ravioli di spinaci.** — Come i quadratelli del N.° 14 soltanto li terrete in forma di mezzi dischi.

21. **Finti cappelletti alla bolognese.** — Data questa proporzione: due pugni di farina di mano piccola, un pugno di formaggio parmigiano grattato, 1 uovo, un pizzico di cannella e un pizzico di noce moscata grattata, fate sulla spianatoja quella pasta che v'occorre, maneggiandola bene e tirandò la sfoglia finissima, che poi taglierete in tanti pezzetti di centimetri quadrati 2 ½ o 3.

Finti cappelletti.

Unite gli angoli opposti dei quadratini, a due a due, in modo che una saldatura riesca di sopra e l'altra di sotto, cuocete i finti cappelletti nell'acqua salata o nel brodo, conditeli, se di magro, con burro, formaggio e pomodoro, se di grasso, collo stesso *ragoût* delle tagliatelle (vedi N.° 3).

22. **Cappelletti alla bolognese.** — Si fanno con la stessa forma e con le stesse ricette dei cappelletti da minestra in brodo (vedi pag. 69),

soltanto i dischi di pasta devono essere più grandi (circa 4 centimetri di diametro). Si servono con il solito *ragoût* delle tagliatelle (vedi N.° 3) o con un soffrittino di burro, prosciutto e fegatini triti, o semplicemente con burro, formaggio e pomodoro (vedi anche pasticcio di cappelletti).

23. **Cappelletti di ricotta, di magro alla bolognese.** — Con 4-6 uova, un po' d'acqua e la farina che assorbono, formate una bella pasta sulla spianatoja, maneggiandola bene e tirate la sfoglia in modo che sia molto fina ma resistente. Tagliatela in tanti dischi del diametro di 5 centimetri, empiteli con un cucchiaino del seguente composto, ripiegateli in forma di ravioli, unitene i due lembi estremi intorno all'indice della mano destra, rivolgete l'orlo in su per dar loro la forma del cappelletto, cuocete i cappelletti nell'acqua salata bollente, scolateli, conditeli con burro, formaggio e pomodoro.

Ripieno: 400 gr. di ricotta fresca, bene scolata, 2 pugni di formaggio, 1 uovo intero, 2 cucchiai di prezzemolo trito finissimo, un po' di noce moscata, tutto ben mescolato, sale punto.

24. **Agnellotti alla parmigiana.** — Fate soffriggere un pezzo di burro come un uovo, aggiungendovi 2 cipolle trite, mettetevi sopra 300 grammi di vitello tagliato a pezzi e lasciatelo rosolare. Quando ha preso bel colore bagnate a poco a poco con del brodo buono o del sugo d'arrosto. Quando dopo mezz'ora circa, il vitello sarà cotto, levatelo e tritatelo finamente riducendolo in poltiglia, per il ripieno; aggiungete al sugo un po' di conserva di pomodoro, lasciatelo sobbollire e passatelo allo staccio onde servirvene per il condimento.

Intanto avrete preparato sulla spianatoja una pasta da tagliatelle con 6-8 uova e la farina che assorbono e l'avrete tirata fina col matterello e tagliata in tante liste lunghe quanto la sfoglia e larghe circa 8 centimetri. Mettete su questa lista, a regolare distanza gli uni dagli altri, dei mucchietti di composto. Ripiegate le liste su di loro stesse, chiudendole bene, poi intagliatevi con un tagliapasta di 3 centimetri di diametro, senza toccare la parte piegata, tanti mezzi dischi che poi cuocerete nell'acqua o nel brodo e condirete col vostro sugo.

Modo di fare i ravioli.

Coi ritagli potete allestire dei „ malfattini " da minestra (vedi p. 69).

25. **Agnellotti d'altro genere fatti con avanzi di manzo bollito.** — Se avete del manzo bollito, tritatelo finamente. Soffriggete nel burro bollente una cipolla trita, due gambi di sedano, un cucchiajo di prezzemolo, e il manzo (circa 350 gr.), aggiungetevi un bel cucchiajo di

pangrattato mescolato a parte, sul fuoco, con un po' di brodo buono o di sugo, 4 cucchiai di parmigiano, uno scrupolo di cannella e di noce moscata, rimestate il composto e disponetelo in forma di grosse nocciuole sulla metà d'una sfoglia finissima di pasta che avrete fatta sul tagliere, intridendo 4 uova intere con la farina che assorbono. Coprite i mucchietti con l'altra metà della sfoglia, premete un poco la la pasta e con un cerchiello del diametro di 2 $^1/_2$ centimetri che girerete intorno al composto destramente e comprimendo con forza formate gli agnellotti rotondi. La pasta dev'esser poca, soltanto quanta occorre per raccogliere il composto e racchiuderlo.

Condite gli agnellotti con burro, formaggio e pomodoro.

26. **Spaghetti colla cipolla, di magro.** — Tritate due belle cipolle, fatele soffriggere nell'olio fino, aggiungete sale, pepe. Cuocete gli spaghetti nell'acqua bollente debitamente salata, conditeli col precedente composto e con buon parmigiano. Servite, per chi li gradisce, con la salsa di pomodoro a parte.

27. **Spaghetti alla genovese.** — Riscaldate $^1/_5$ di litro di buon olio da tavola, fatevi soffriggere due cipolle trite minutissime e un bel mazzetto di basilico fino verde, pure pestato minutamente colla lunetta, sciogliete col sale occorrente mezza fesina d'aglio, schiacciandola sul tagliere, unitela al resto, aggiungetevi 4 cucchiai di parmigiano e condite con questo composto 400 gr. di spaghetti che avrete cotti e scolati. Se l'olio è finissimo versatelo crudo col solo battutino di basilico e col formaggio sugli spaghetti bollenti.

28. **Spaghetti coi piselli alla romagnola.** — Fate soffriggere una cipolletta nel burro, unitevi un po' di prezzemolo, pepe e 30-40 grammi di prosciutto trito finamente e in mancanza del prosciutto, salame. Aggiungetevi 250 gr. di piselli verdi che avrete bolliti un momento nell'acqua salata, fateli rosolare, bagnandoli di tratto in tratto con qualche cucchiaio di buon sugo. Cuocete 400 gr. di spaghetti nell'acqua, scolateli, uniteli ai piselli con molto formaggio e servite.

29. **Spaghetti col burro d'acciuga.** — Preparate del burro d'acciuga (vedi pag. 7) e quando gli spaghetti sono cotti, scioglietelo al fuoco e versatevelo sopra bollente. Se v'aggrada, aggiungete un pajo di scalogni triti e soffritti nel burro, a parte, oppure un battutino soffritto d'erba cipollina (santigola).

30. **Spaghetti o maccheroni alla veneziana.** — Cotti che siano e bene scolati, metteteli in una scodella, condendoli a strati con pezzetti

di burro crudo freschissimo e abbondante parmigiano. La pasta deve essere bollente. La servirete con salsa di pomodoro.

31. **Spaghetti o maccheroni alla napoletana col vitello.** — Fate rosolare un bel pezzo di burro con due cipolle e un mazzetto di prezzemolo minutamente triti colla lunetta, collocatevi sopra 200 gr. di vitello e lasciatelo cuocere un pajo d'ore bagnandolo con qualche cucchiajo di brodo; levatelo e pestatelo finamente, versate nell'intinto dell'altro brodo misto con un po' di salsa consistente di pomodoro, unitevi anche il vitello trito e condite con questo composto la pasta cotta (500 gr. circa).

32. **Maccheroni al sugo.** — Fate rosolare due cipolle in un pezzo di burro come un piccolo uovo; collocatevi sopra col sale occorrente un pezzetto di vitello e un pezzetto di manzo crudo (circa 300 gr. di carne), fatelo bene rosolare da tutte le parti, bagnate a poco a poco con del brodo buono, spolverizzate con un cucchiajo di farina; dopo 2 ore levate la carne che potrete gustare con qualche verdura, o tritare per ripieni e polpette, aggiungete all'intinto un po' di salsa di pomodoro, pepe a piacimento, lasciate sobbollire, versate sulla pasta cotta e scolata (circa 500 gr.) senza dimenticare il parmigiano.

33. **Maccheroni colla salsiccia.** — Levate dal budello la carne di 4-6 salsiccie fresche, tritatela minutamente, soffriggetela in un pezzo di burro come mezz'uovo, aggiungetevi qualche cucchiaio di brodo, lasciate cuocere lentamente mezz'ora, unitevi 4 cucchiai di salsa di pomodoro e 4 cucchiai di parmigiano e condite con questo composto 400 gr. di maccheroni che avrete cotti e scolati.

34. **Maccheroni alla barese.** — Fate cuocere 4 pomidoro con un cuoricino di sedano, 1 ramicello di ramerino, 4 ramicelli di basilico, 6 foglie di salvia e 3 bicchieri d'acqua finchè questa è consumata. Passate il composto allo staccio e rimettetelo al fuoco in un tegame in cui avrete sciolto del burro con un pizzico di zucchero. Lasciatelo sobbollire, poi servitevene per condire maccheroni (400 gr.), spaghetti o altri generi di pasta.

35. **Maccheroni e spaghetti alla romagnola.** — Preparateli come le tagliatelle (vedi N.° 3).

36. **Maccheroni colla pancetta o col prosciutto.** — Pestate 100 gr. di pancetta di majale o di prosciutto con due tre gambi di sedano, una bella cipolla e una carota e soffriggete questo battutino con un pezzetto

di burro grosso come un piccolo uovo, aggiungetevi alcuni cucchiai di brodo, un po' di pepe, sale se occorre, se volete anche un pajo di cucchiai di panna e della salsa densa di pomodoro, lasciate sobbollire il composto qualche tempo e versatelo sui maccheroni ricordando il solito parmigiano.

37. **Maccheroni o spaghetti coi funghi.** — Cuocete circa 350 gr. di funghi (se si tratta di cantarelli (finferli), li bollirete prima nell'acqua) ben lavati e minutamente tagliati con 4 cucchiai d'olio, 30 gr. di burro, un mazzetto di prezzemolo trito e 1 cipolla pure trita, anche un po' d'aglio se credete; a metà cottura spolverizzateli di farina e bagnateli di tanto in tanto con acqua o brodo, e una volta con un bicchierino di vino bianco.

Quando saranno al punto, cioè dopo due ore circa, passateli allo staccio, rimettete la *purée* sul fuoco, aggiungetevi un pezzetto di burro e 4 cucchiai di parmigiano e condite con questo composto la pasta. Potete lasciare anche i funghi a pezzetti, se più v' aggrada.

38. **Maccheroni o spaghetti coi tartufi.** — Cuocete alcuni tartufi con burro, olio, sale, pepe e parmigiano e mescolateli con la pasta.

39. **Maccheroni coll'intingolo di pesce.** — Preparate un intingolo di tinca o d'anguilla (vedi *pesce in umido*), passatelo allo staccio e procedete come sopra.

40. **Maccheroni col burro di gamberi.** — Allestite del burro di gamberi (vedi pag. 7). Soffriggete a parte le code nel burro semplice con una piccola acciuga trita, sciogliete al fuoco il burro preparato, aggiungetevi le code, versate tutto sulla pasta.

41. **Maccheroni o spaghetti arrostiti.** — Se avete degli avanzi di pasta cotta, condita o meno, versatela in un tegame largo in cui avrete fatto riscaldare dello strutto fino e rimestate con precauzione affinchè si rosoli senza rompersi troppo.

42. **Maccheroni al „ gratin ".** — I maccheroni si possono preparare al *gratin* con i condimenti sopra indicati, disponendoli a strati, coll'intinto, in un piatto d'argento o in una scodella resistente al fuoco, cospargendoli di parmigiano, di pezzetti di burro, e da ultimo con pangrattato e collocandoli 30-40 m. al forno. Ma in genere si fanno semplicemente col burro e parmigiano, tutt'al più con degli strati di besciamella grassa e liquidetta.

43. **Maccheroni col ripieno.** — Questo cibo, per il quale si distinguono le cucine napoletane, esige una certa pazienza ma riesce gustosissimo.

Ci vogliono dei maccheroni grossisssimi che taglierete, dopo cotti, tutti della lunghezza d' un dito circa e riempirete, mediante un apposito tubino raccomandato a un sacchetto di tela, col ripieno seguente, per poi bollirli un minuto nel brodo e condirli con burro e formaggio.

Ripieno: 100 gr. di animelle di vitello e 100 gr. di testina rosolati nel burro e pestati nel mortajo con 2-3 ova, alcuni cucchiai di formaggio, un po' di noce moscata, alcuni tartufi cotti con burro e formaggio.

44. **Imbuti, triangoli, rugoni, rugoncini di pasta conditi coi fegatini di pollo.** — Si trovano in commercio, oltre le solite, paste diverse foggiate in molte maniere che si possono condire come tutte le precedenti minestre. Esse riescono saporite se si cuociono nel brodo e si condiscono con un battutino fatto con 100 gr. di prosciutto, coi fegatini di due polli e con prezzemolo fino soffritto nel burro e diluito con brodo o sugo e buona salsa di pomodoro.

45. **Minestrone di legumi secchi colla pasta.** — Fate cuocere, a parte nell' acqua, $^1/_5$ di litro di fagiuoli secchi, $^1/_5$ di lenti, $^1/_5$ di ceci, $^1/_5$ di piselli (qualità verde) pure secchi. A metà cottura unitevi un soffrittino fatto con $^1/_5$ di litro d' olio, una cipolla trita, due filetti di porro, e una manatina di santoreggia. Cuocete a parte, nel brodo di pesce, di rane o d' acqua, se di magro, altrimenti in un buon brodo di carne, 140 grammi di rugoni, scolateli, unitevi un soffrittino di 3 cucchiai d' olio e 2 cucchiai di basilico trito, mescolate tutto, aggiungendo del parmigiano in abbondanza e, se v' aggrada, qualche verdura cotta nell' acqua e rosolata nel burro, come indivia, verze, cavoli cappucci; pestate il sale occorrente insieme ad una fesa d' aglio.

46. **Minestrone d' erbe col riso.** — Soffriggete 150 gr. di lardo con una cipolla, una manata di basilico fino verde e una manata di prezzemolo triti minutamente, aggiungetevi quella miscela d' erbe che più v' aggrada, anche qualche radice e qualche legume, per esempio una piccola palla di verza, un piccolo cavolo cappuccio, un cespo di lattuga, due tre manate di spinaci, due tre ramicelli di sedano, un po' di maggiorana e di santoreggia, una carota, due o tre dischi di pastinaca, anche cerfoglio e timo, 4 patate a dadi, mezzo litro di grani di fagiuoli (se fossero secchi converrebbe cuocerli a parte) o 500 gr. di piselli freschi, rosolate un pochino queste verdure, bagnatele con un pajo di mestoli

d'acqua fredda, poi con 4 litri di brodo buono e 15-18 m. prima di servire mettetevi 8 manate di riso. Ricordatevi il sale, il pepe, il formaggio, anche una fesina d'aglio se non vi dispiace.

In estate il minestrone, si può collocare sul ghiaccio e mangiare freddo.

47. **Risotto semplice.** — Mettete in una cazzarola 60 gr. di burro e 60 gr. di midollo di manzo ben depurato, sciolto a bagnomaria e passato dal colabrodo, fatevi rosolare una cipolla divisa in due parti poi 6 grosse manate di riso. Aggiungete quindi un mestolo di brodo buono e quand'è assorbito ripetete continuamente fino a perfetta cottura del riso, cioè 18-20 m. A metà cottura vi unirete anche il sale necessario e invece del brodo un bicchiere piccolo di marsala o d'altro vino bianco, poi 6 cucchiai di formaggio, una punta di coltello di zafferano sciolto nel brodo e mezzo cucchiaino d'estratto Liebig sciolto pure con un po' di brodo. Alla fine, la cipolla si leva via. Durante la cottura non si deve mai cessare di rimestare il risotto.

48. **Risotto colla salsiccia alla romagnola.** — Levate dal budello il ripieno di 6 salsiccie, scioglietelo al fuoco con un pochino di burro, aggiungendovi della salsa di pomodoro (vedi pag. 29) e alcuni cucchiai di formaggio, unite questo composto al risotto semplice, senza zafferano, pochi minuti prima di levarlo dal fuoco.

49. **Risotto alla milanese.** — Come sopra, adoperando invece il *cervellato,* la salsiccia speciale che si fa a Milano e aggiungendovi anche lo zafferano.

50. **Risotto con carne in umido.** — Rosolate 2 cipollette trite con 60 gr. di burro, collocatevi sopra 200 gr. di vitello o filetto magro, fatelo arrossar bene, bagnate a poco a poco con del brodo per ottenere del sugo, dopo ore 1 ½, quando la carne è cotta, tritatela minutamente, rimettela nel suo intinto, aggiungetevi un piccolo bicchiere di vino bianco, mescolate tutto con del risotto semplice, omettendo lo zafferano.

51. **Risotto col fegato.** — Tritate e passate allo staccio 250 gr. di fegato di vitello. Fate rosolare nel burro una bella cipolla trita, aggiungetevi il fegato, mezzo cucchiajo di prezzemolo e mezzo cucchiajo di maggiorana, anche una fesina d'aglio sciolta col sale, rimestate tutto con del brodo in cui avrete disfatto una punta di coltello d'estratto Liebig, mescolatevi finalmente del risotto semplice senza zafferano.

52. **Risotto col prosciutto o col salame.** — Sciogliete a bagnomaria 80 gr. di midollo di bue, passatelo allo staccio, rosolatevi 60 gr.

di prosciutto o 60 gr. di salame o 30 gr. per qualità insieme ad una cipolla tagliata in croce che poi leverete, aggiungetevi 500 gr. di riso, quand'è un po' arrostito un mestolo di brodo, rifondendo il liquido di mano in mano che s'asciuga fino a 18 m. di cottura. A metà cottura mettete quel po' di sale che occorre e il formaggio.

53. **Risotto coi fegatini di pollo.** — Rosolate nel grasso caldo (50 gr. di midolla di bue e 50 di burro) uno scalogno trito e i fegatini imbianchiti e triti di due o tre polli, gettatevi 500 gr. di riso e fatelo rosolare anch'esso un pochino, poi un bicchierino di vino bianco e litri 1 $^1/_2$ di buon brodo, tutto in un tratto. Quando il brodo sarà asciugato aggiungetevi del buon parmigiano e, se credete, un pezzetto di burro fresco per rendere il risotto ancora più morbido.

54. **Risotto bianco.** — Amalgamate un bel pezzo di burro con un cucchiajo di farina, e mescolateli in una padella sovra il fornello. Quando il burro è sciolto unitevi 6 grosse manate di riso e mestate senza che prenda colore. Poi cominciate a versarvi del brodo chiaro a ramajoletti, lasciandolo assorbire ogni volta e mescolando sempre. Dopo 10 minuti aggiungetevi un altro pezzo di burro amalgamato con un cucchiaio di farina e continuate a rimestare e ad aggiungere il brodo. Alla fine vi metterete il parmigiano. Servite questo risotto con guernizione di tartufi.

55. **Risotto colle erbe, di magro e di grasso.** — *Di grasso.* Fate soffriggere in 80 gr. di burro una grossa cipolla, un cucchiajo di prezzemolo, tre teneri gambi di sedano, due piccole carote, se volete anche un pochino di timo, di cerfoglio e di maggiorana, tutto trito minutamente, poi ancora 100 gr. di vitello o filetto o prosciutto pure pestato fino, finalmente 500 gr. di riso e quando questo sarà un poco arrostito versatevi adagio circa litri 1 $^1/_2$ di brodo, rimestando sempre finchè sarà cotto cioè circa 18 minuti. A metà cottura lo salerete (se v'è prosciutto, con parsimonia) e gli unirete un po' di pepe bianco, se volete anche uno scrupolo di cannella, poi il parmigiano a cucchiai, alla fine, un pezzetto di burro fresco che avrete cura di scioglier bene.

Di magro. Come sopra, omettendo la carne, diminuendo un poco il burro, sostituendo al brodo acqua o brodo di rane. Le erbe possono variare, secondo i gusti. Anche coi cavoli cappucci e con le verze si fanno discreti risotti.

56. **Risotto coi piselli.** — Fate arrossare 100 gr. di lardo pesto con un pezzetto di burro e rosolatevi una cipolla trita, poi i chicchi di

un chilog. di piselli (pesati con la siliqua), 80 gr. di prosciutto trito, pepe, un po' di sale, rimestate bene e quando i piselli si ristringono aggiungete del brodo e tirateli a perfetta cottura. Allora mettetevi a cuocere 6 grossi pugni di riso aggiungendo brodo, se occorre, e unendovi a tre riprese del buon parmigiano.

Oppure preparate un risotto semplice, come al N.° 47, cuocete i piselli a parte e poi mescolate ogni cosa.

57. **Risotto col pomodoro.** — Preparate del risotto semplice, senza zafferano, unitevi della buona salsa di pomodoro (vedi pag. 29).

58. **Risotto coi tartufi.** — Preparate un risotto semplice, senza zafferano, collocatelo in una scodella e guernitelo con dei tartufi cotti con burro e formaggio.

59. **Risotto colla „purée" di funghi bianchi.** — Allestite dei buoni funghi di qualità morbida e bianca, in umido (vedi Cap. 19), preparate un risotto semplice come indica la ricetta N.° 47, lasciando però da parte lo zafferano, prima di servirlo amalgamatevi insieme al formaggio i funghi passati allo staccio. Ricordatevi di bagnare il risotto anche con un pochino di vino, bianco.

60. **Risotto coi funghi.** — Tutti i funghi mangerecci si prestano a questo scopo; colle specie più saporite, come gli uovoli e gli spongioli, il risotto naturalmente si fa più gustoso. Se i funghi sono di qualità resistente, come per esempio i gallinacci (finferli), li farete prima bollire in molt' acqua finchè questa è asciugata, e poi li condirete: le specie più fine si mettono subito al fuoco con parti eguali d' olio e di burro e un battutino di cipolla e prezzemolo. Dopo un' ora circa, quando il liquido ch' esce dai funghi è asciugato, vi aggiungerete qualche pizzico di farina, sale e pepe, e dopo averli rimestati qualche cucchiajo di brodo e un bicchierino di vino, continuando poi col brodo finchè sono pronti, ciò che avverrà in due ore circa. Allora vi metterete il formaggio.

Intanto avrete preparato un risotto semplice come al N.° 47 ma senza zafferano e vi mescolerete i funghi che devono essere tagliati minutamente. Per questo risotto vi basteranno 400 gr. di funghi pesati al momento di metterli in tegghia, 4 cucchiai d' olio e 30 gr. di burro.

61. **Risotto colle rane.** — Preparate del buon brodo di rane, soffriggendo nel burro, con cipolla e prezzemolo, una trentina di grosse rane, dalle quali avrete levato la carne delle coscie. Versatevi prima un po' d'acqua fredda, poi tutta l' acqua che v'occorre, se di grasso, brodo

buono o acqua e estratto Liebig, è lasciate cuocere lungamente, poi passate il brodo dal colatojo e tenetelo pronto.

Soffriggete a parte, con mezzo cucchiajo di pangrattato, le coscie delle rane in 60 gr. di burro, mettetevi a rosolare anche 350 gr. di riso, versatevi a poco a poco il brodo e aggiungete alla fine il formaggio.

62. **Risotto coi gamberi alla certosina.** — Preparate del burro di gamberi con 15 gamberi e egual peso di burro. Rosolate in questo burro 400 gr. di riso, versatevi brodo di pesce o di rane, a ramajoli, mescolando con diligenza; in capo a 18 minuti, unitevi le code dei gamberi che avrete soffritte a parte, pure nel burro, e il solito parmigiano.

63. **Risotto colla tinca o coll'anguilla.** — Unite al risotto semplice, prima di servirlo, del pesce cotto in umido (vedi Cap. 17) e passato allo staccio. Il suo intinto lo avrete già mescolato al brodo del risotto. Omettete lo zafferano.

64. **Risotto colle conchiglie** *(cappe, telline, datteri di mare ecc.)* — Lavate con diligenza una trentina di conchiglie, mettetele in una pentola con poc' acqua e un pochino di vino bianco, collocatele sul fuoco. (Speriamo che la poca sensibilità dei testacei giustifichi l'inumano sistema di cottura che si usa generalmente). Quando le conchiglie s'aprono, levatene i molluschi, pulendoli bene dalle parti nerastre e dalle barbe, fateli soffriggere nel burro con una cipolla trita, una fesina d'aglio e un po' di prezzemolo, e raccogliete il liquido che unirete al brodo di pesce o di carne destinato a cuocere il risotto. Anche in questo caso lo zafferano si lascia da parte. Il soffrittino di cappe, si unisce al risotto durante la cottura.

65. **Riso alla cappuccina.** — Riscaldate $^1/_5$ di litro d'olio fino d'oliva, aggiungetevi 20 gr. di burro, poi la polpa di 3 acciughe passata allo staccio e una cipolla trita minutamente, e quando questo composto è rosolato, 400 gr. di riso che arrostirete rimestando bene, poi aggiungete circa litri 1 $^1/_2$ di brodo e, se di magro, acqua o brodo di rane e tirate il composto a cottura, mettendovi in fine il solito parmigiano. Questo riso si può preparare anche col semplice burro d'acciuga o di sardella.

66. **Riso in cagnoni.** — Mettete al fuoco 400 gr. di riso con 2 litri circa d'acqua, quand'è cotto (in 15-17 m.) scolatelo e conditelo con abbondante burro e parmigiano. Se v'aggrada potete arrossare nel burro un battutino di cipolla.

67. **Risotto guernito.** — Il risotto semplice e tutte le altre specie di risotti si possono disporre in corona su d'un piatto per collocarvi nel mezzo (a seconda del loro condimento) un buon *ragoût* di pollo, di animelle, di pesce, di rane, anche dei funghi, dei tartufi, o una saporita miscela di legumi. A questo scopo serve anche lo stampo in forma d'anello. (Vedi la ricetta seguente)

Stampo ad anello.

68. **Risotto nello stampo.** — Dieci minuti prima di servirlo, potete mettere il risotto in uno stampo unto di burro e dopo averlo lasciato un momento nel forno lo verserete sul piatto da portata. I più comodi sono gli stampi a cupola, senza buco, i più appariscenti quelli in forma d'anello più o meno alto e largo.

Sezione II.

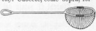
GNOCCHI.

Le stesse regole che servono per i piccoli gnocchi da minestra in brodo (vedi Pag. 71) si devono osservare anche per i gnocchi da minestra asciutta.

1. **Gnocchi di spinaci.** — Levate la crosta a 4 pani, bagnateli nel latte, versatevi sopra 2 uova intere ben sbattute e 400 gr. di spinaci cotti, possibilmente senz'acqua, triti e passati allo staccio, salate il composto e tramenatelo bene, aggiungendo la farina necessaria perchè nella cottura non si sciolga. Formate i gnocchi con un cucchiajo e cuoceteli nell'acqua salata o meglio nel brodo avendo cura che il bollore sia moderato. Se riescissero troppo duri, aggiungetevi un po' di latte. Condite con burro, formaggio, pomodoro.

Oppure: Mescolate 3 cucchiai di pangrattato, 3 uova bene sbattute, $^1/_2$ chilogr. di spinaci preparati come sopra e arrostiti nel burro, con un cucchiajo di prezzemolo, una cipolla soffritta a parte, se vi piace aggiungetevi una manata di sultanina ben forbita e una manata di pignoli (in questo caso fareste degli *Strangolapreti*). Cuocete, come sopra, formando i gnocchi col cucchiajo e conditeli come si disse al numero precedente.

Volendo renderli più saporiti si possono condire col sugo come i maccheroni.


Mestolo di filo di ferro per i gnocchi.

I gnocchi verdi si possono fare anche colle biete e cogli spinaci detti perpetui *(Tetragonia expansa)*.

2. **Gnocchi di patate.** — Cuocete delle patate farinose a vapore (una cazzarola forata da collocarsi sopra la pentola del bollito corrisponde benissimo a questo scopo), schiacciatele col matterello sulla spianatoja, aggiungetevi il sale occorrente e 2-3 uova per 7-8 patate di media grossezza, incorporatevi un po' di farina, tanto che i gnocchi non si sciolgano (conviene fare la prova), riducete la pasta in tanti rotoli del diametro di 2 cent. circa, tagliateli in pezzetti della lunghezza di 4 cent. l'uno e schiacciateli col pollice infarinato sul rovescio della grattuggia in modo che riescano vuoti e serbino l'impronta della grattuggia. Cuoceteli nell'acqua salata, ritirando la pentola sull'orlo del fornello, affinchè l'acqua resti appena in fiore e i gnocchi non possano sciogliersi. Pochi minuti di cottura bastano.

Sgocciolati che siano li condirete con burro, formaggio e pomodoro, con un buon *ragoût* come le tagliatelle o i maccheroni (vedi pag 116 N.° 3).

3. **Altri gnocchi di patate più sodi.** — Preparate la pasta come sopra, aggiungendovi però tanta farina fina quanto essa ne assorbe. Formate i rotoli, tagliateli a pezzetti un po' più grossi delle nocciuole e passandovi sopra il pollice infarinato fate che risultino vuoti come un breve riccio.

Cuoceteli nell'acqua salata e portata a lieve bollore e conditeli come sopra.

Potete aggiungere alla pasta un po' di parmigiano e dell'erba cipollina trita minutissima e, per variare il condimento, qualche volta verserete sopra i gnocchi del burro soffritto con pangrattato.

4. **Piccoli gnocchi di patate all'ungherese.** — Preparata una pasta di patate come quella del numero precedente, stendetela col matterello, sulla spianatoja, dell'altezza di $^1/_2$ centimetro. Coll'aiuto d'una riga da cucina, tagliatela in tante striscie eguali, larghe cent. 3 $^1/_2$ e ritagliate ancora queste liste per isbieco in tanti pezzettini larghi $^1/_2$ cent. che poi rotolerete sotto le dita in modo che riescano appuntiti. Cuoceteli nell'acqua salata bollente e poi involgeteli in due manate di pangrattato che avrete soffritto con un bel pezzo di burro.

5. **Gnocchi di patate col ripieno.** — Preparata la pasta come al numero precedente e stesala sul tagliere dell'altezza di $^1/_2$ cent. tagliatela a rotondini, mettete in mezzo a ciascun rotondino un battutino di prosciutto soffritto nel burro con un po' di prezzemolo e di cipolla, raccogliete gli orli del rotondino e formatene un fagottino rotondo in modo che il composto rimanga nel mezzo.

Cuocete i gnocchi come i precedenti, e conditeli con burro e parmigiano.

Il ripieno si può variare secondo i gusti.

6. **Gnocchi di patate con pane.** — Grattuggiate delle patate cotte il giorno antecedente, prendendo soltanto ciò che resta dietro alla grattuggia e pesatene 750 gr. Arrostite nel burro, con un po' di cipolla e di prezzemolo, 3 pani tagliati a dadi, uniteli alle patate, mettetevi ancora 3 uova bene sbattute e qualche cucchiajo di panna, un battutino di prezzemolo e di maggiorana, rimestate il composto e formate, con le mani bagnate o con due ramajolini uno più grande dell' altro, i gnocchi rotondi come mele medie, aggiungendo quel po' di farina che necessitasse affinchè non si sciogliessero nella cottura. Cotti che li abbiate nell'acqua salata, il cui bollore rallenterete, conditeli con burro e formaggio.

7. **Gnocchi all'italiana.** — Mettete al fuoco dell'acqua in un piccolo pajuolo e quando bolle versatevi, ritirando un momento il pajuolo sull'angolo del fornello, la stessa misura di farina debitamente salata e stacciata. Per 1 litro d'acqua, 1 litro di farina. Mescolate con forza, rimettete il paiuolo sul fuoco e tirate la pasta a cottura, finchè si stacca dal mestone. Versatela su un piccolo tagliere e con un coltello staccatene dei pezzettini regolari che lascierete cadere nell'acqua bollente e salata e cuocerete finchè vengono a galla.

Conditeli poi con burro abbondante e molto formaggio.

Se volete renderli più fini, aggiungetevi 2 uova intere e rimpastateli con un po' di farina; procedete quindi come sopra.

8. **Gnocchi alla contadina.** — Stacciate in una catinella 1 litro di farina, salatela, mettetevi sopra alcuni pezzettini di burro, versatevi a poco a poco $^3/_4$ di litro d'acqua bollente, mescolate con forza e a lungo, gettate sul tagliere la pasta che deve riescire dura (le qualità assorbenti della farina variano molto quindi non è possibile indicare la quantità assoluta del liquido) e col coltello staccatene tanti pezzettini che lascierete cadere nell'acqua salata bollente e, cotti che siano, condirete con burro e formaggio o burro e pangrattato.

9. **Gnocchi di farina e uova.** — Mettete in una scodella 8 decilitri di farina stacciata, salatela, scocciatevi 2 uova, versatevi a poco a poco 4 decilitri di latte, lavorando a lungo la pasta con un cucchiajo. Stendete il composto su d'un tagliere e staccate dei gnocchetti con un coltello lasciandoli cadere nell'acqua bollente e salata. Conditeli poi con burro e formaggio.

10. **Gnocchi di pane.** — Tagliate 8 pani a quadrettini e versatevi sopra un po' di latte tiepido. Mescolate 2 uova intere con un pezzo di burro grosso come mezz' uovo, versatele pure sul pane, aggiungetevi un pochino di farina e formate col cucchiajo dei gnocchetti lunghi che cuocerete e condirete come i precedenti.

11. **Gnocchi di pangrattato.** — Lavorate 50 gr. di burro, unitevi 3 uova intere e un po' di latte, poi versatevi tanto pangrattato da farne un composto piuttosto sodo. Lasciatelo riposare 30 m., aggiungetevi quindi un cucchiaio di farina, un po' di formaggio e di noce moscata e formate dei gnocchetti lunghi con un cucchiaio intinto nell'acqua o nel brodo caldo: cuoceteli nell' acqua salata o nel brodo e conditeli con burro e formaggio.

Oppure. Tagliate quattro pani a fettine, bagnateli con un po' di latte; quando sono rammolliti, aggiungetevi 2 uova intere, un pezzetto di burro e 5 cucchiai di pangrattato, anche un pochino di farina perchè non si sciolgano e procedete come sopra.

12. **Gnocchi di semolino.** — Cuocete $^1/_4$ di litro di semolino in $^1/_2$ litro crescente di latte, con un pezzetto di burro. Versate il composto in una catinella, unitevi 3 rossi d' uovo, uno che non veda l' altro, poi i 3 albumi a neve, e se il primo gnocco non reggesse alla prova aggiungetevi un po' di pangrattato. Cuocete e condite come sopra.

Col prosciutto: Unite al composto un po' di prosciutto trito finissimo.

13. **Gnocchi alla milanese.** — Pestate nel mortajo, dopo averlo passato dalla macchina, 200 grammi d'arrosto di vitello o di pollo, aggiungetevi, sempre pestando, 100 grammi di midollo di bue, o 100 gr. di burro. Unitevi 80 gr. di midolla di pane bagnata nel brodo e spremuta, 2 tuorli d'uovo, 60 gr. di parmigiano, sale e pepe, passate tutto insieme allo staccio. Formate con due cucchiai dei gnocchi lisci e cuoceteli nel brodo che avrà bollito bene prima, e che ora terrete in leggero bollore. Conditeli con burro e formaggio..

14. **Gnocchi di midolla.** — Lavate bene da parecchie acque 200 gr. di midollo di bue, tagliatelo a quadratini, badando, con cura, che non vi restino ossicini, metteteli in una scodella e salateli. Tagliate pure a quadratini 8 pani, bagnateli con del latte, poi spremeteli; aggiungetevi 3 piccole uova, 3 cucchiai di farina, 3 di pangrattato e i quadratini di midollo, anche un cucchiajo di prezzemolo trito e un po' di noce moscata, formate i gnocchi rotondi con due ramajoletti e cuoceteli $^1/_4$

d'ora nell'acqua o nel brodo servendoli conditi con poco burro e formaggio.

15. **Gnocchi di fegato.** — Tagliate 8 pani a quadratini e versatevi sopra un po' di latte e un uovo intero. Preparate un battutino di cipolla, prezzemolo, timo e maggiorana e rosolatelo in 50-60 gr. di midolla di bue che avrete sciolta a bagnomaria, passata dal colabrodo, e soffritta. Preparate pure 300 gr. di fegato di vitello, trito colla lunetta e passato allo staccio, unite tutti questi ingredienti mescolandoli con un cucchiaio o due di pangrattato, salate, date l'odore della noce moscata o di qualche altra droga, che più vi gradisse; formate con due ramajoletti i gnocchi rotondi, avendo cura d'aggiungere al composto quel po' di farina che occorre perchè non si sciolgano nella cottura. Cucinateli nel brodo, ma prima di tutto fate la prova con un gnocco piccolo per vedere se resta intero. In 10-12 minuti sono cotti e potete servirli col solito condimento.

16. **Gnocchi all'italiana „ al gratin. "** — Mettete al fuoco $^1/_2$ litro d'acqua con 40 gr. di burro; quando bolle ritirate la cazzarola dal fornello e versatevi tutt'a un tratto $^3/_8$ di litro di farina fina e 80 gr. di parmigiano grattato, pochissimo sale e un po' di pepe bianco e formatene una bella pasta che si stacchi dal mestolo. Versatela in una catinella, scoccìatevi uno alla volta 4 uova intere, mescolate bene, lasciate un po' intiepidire la pasta, formate dei gnocchi lunghi col cucchiajo, cuoceteli nell'acqua bollente salata, scolateli e collocateli, o a strati, in un piatto d'argento o in una scodella di porcellana resistente al fuoco, con del parmigiano grattato, avendo cura che il formaggio non resti l'ultimo, anzi spolverizzate i gnocchi con 2 cucchiai di pangrattato, disponetevi sopra dei pezzettini di burro e mettete al forno per circa mezz'ora.

Invece dell'acqua potete prendere latte.

17. **Gnocchi di polenta „ al gratin. "** — Fate una solita polenta, piuttosto molle, di farina di granturco, prendendo latte invece dell'acqua; cotta che sia stendetela su di un tagliere e lasciatela raffreddare. Tagliate dei gnocchi con un coltello e procedete come sopra, lasciando da parte il pane e abbondando col formaggio e col burro.

18. **Gnocchi di polenta di grano saraceno „ al gratin. "** — Allestita una solita polenta di grano saraceno (vedi Pag. 39 N.° 20) lasciatela un poco intiepidire. Staccatene con un cucchiajo unto dei gnocchetti lunghi, disponeteli in un piatto o in una scodella resistente al fuoco a

strati con del parmigiano grattato sul quale metterete dei pezzetti di burro d'acciuga o di sardella (vedi pag. 7 N.° 2) e, se l'acciuga non vi conviene, burro semplice.

19. **Gnocchi di patate „ al gratin.“** — Preparate dei gnocchi di patate come quelli della ricetta N.° 3, metteteli in una scodella di porcellana, dividendone gli strati con della buona salsa di pomodoro e del parmigiano grattato. Cospargeteli di pangrattato e di fiocchetti di burro e collocateli mezz'ora al forno. Alla salsa di pomodoro potete sostituire delle cipolle trite minutamente e soffritte nel burro.

20. **Gnocchi di lievito.** — Sciogliete 60 gr. di buon lievito di birra in mezzo bicchiere di latte crudo ma tiepido, aggiungetevi 6 cucchiai di farina, lavorate bene con un mestolo questo composto e lasciatelo lievitare accanto al fornello in un pentolino coperto. Mescolate intanto un pezzo di burro come mezz'uovo con due uova intere, aggiungetevi 280 gr. di farina fina, il lievito, quando sarà raddoppiato di volume, e il latte occorrente per farne una pasta densa. Spolverizzate la spianatoja di farina, gettatevi la pasta, formatene con le mani dei gnocchi piuttosto grandi, e lasciateli lievitare ben coperti su d'un tagliere a qualche distanza dal fornello. Quando sono gonfi metteteli uno accanto all'altro in una cazzarola empita per tre quarti d'acqua calda che lascierete venire a bollore, e quando sono passati (un quarto d'ora circa) levateli con la schiumarola delicatamente e conditeli come gli altri gnocchi.

21. **Gnocchi di lievito col pane.** — Preparate un fermento come sopra con 60 gr. di lievito di birra, latte e farina. Versate in una scodella 6 pani tagliati a piccolissimi dadi, sale, 4 uova intere, bene sbattute, e 500 gr. di farina, il lievito raddoppiato di volume e quel tanto di latte che occorresse per fare una pasta omogenea. Formate dei gnocchi grossi e rotondi, lasciateli lievitare su d'un tagliere infarinato; quando sono gonfi, cuoceteli nell'acqua bollente o nel brodo.

22. **Gnocchi di magro alla tirolese.** — Tagliate 12 pani a dadolini e tre ore prima di servirvene versatevi sopra tre quarti di litro di latte. Un'ora prima di servirvene soffriggete in un pezzo di burro grosso come un uovo piccolo, 2 cipolle trite e un mazzolino di prezzemolo tritato colla lunetta, versate il soffritto sul pane e mescolatelo bene, aggiungetevi 4 uova intere bene sbattute, sale e pochissima farina e formate con le mani o con due ramajolini, uno più grande dell'altro, dei gnocchi rotondi come mele medie e cuoceteli nell'acqua bollente.

Cotti che siano, cioè dopo 12-15 minuti di bollitura, divideteli con due forchette in due pezzi ciascuno e conditeli con burro e formaggio. Se volete, potete arrostire nel burro la metà dei dadolini di pane colla cipolla e prezzemolo, lasciando da parte l'altro soffritto. Una fesina d'aglio sciolta col sale conviene molto a questi gnocchi che i Tedeschi mangiano sempre col *Sauerkraut* (cavoli acidi, vedi Cap. 18).

23. **Gnocchi di ricotta.** — Mescolate $^1/_2$ chilo di ricotta con un pezzo di burro grosso come un uovo, con tre uova intere, 4 cucchiai di parmigiano, un po' di noce moscata, un cucchiajo di prezzemolo trito, un cucchiajo di pangrattato e la minore quantità di farina possibile tanto che i gnocchi non abbiano a sciogliersi nella cottura. (Conviene fare la prova.) Formate dei gnocchi rotondi con due ramajolini, cuoceteli nell'acqua leggermente salata, levateli colla schiumarola e conditeli con burro e formaggio.

24. **Gnocchi di susina alla boema.** — Preparate una pasta come per i gnocchi di patate all'ungherese N.° 4, stendetela col matterello, tagliatela a pezzettini oppure fate un grosso rotolo e riducetelo in tanti dischi della grossezza d'un centimetro scarso, mettete in mezzo a ciascun disco una mezza susina di qualità molto dolce e, se per caso fosse aspra, raddolcitela con un pezzetto di zucchero; chiudete bene la susina entro la pasta formando un gnocco di media grossezza, cuocete i gnocchi nell'acqua salata e conditeli con del burro nel quale avrete rosolato del pangrattato.

Sezione III.

Tortini, migliacci, polenta ecc.

1. **Tortino di farina alla tedesca** *(Schmarrn)*. — Mescolate 2 uova intere con 340 gr. di farina, diluite il composto con mezzo litro di latte freddo, salate, tramenate alcuni minuti col mestolino, riscaldate del burro o dello strutto fino in una larga padella di ferro, versatevi il composto, collocatelo al forno, quando è rappreso voltatelo, mettete la padella sul fornello e tagliate l'intriso a pezzettini con la paletta di ferro, facendogli prendere un bel colore d'oro. È cibo di assoluta confidenza. Volendo farlo più fino aumenterete il numero delle uova sbattendo gli albumi a neve e prenderete panna in luogo di latte.

2. **Tortino di pane.** — Bagnate con 3 decilitri e mezzo di latte 330 gr. di pane tagliato a dadolini; quand'esso è bene inzuppato unitevi il sale occorrente, 2 uova intere e un cucchiajo e mezzo di farina. Cuocete come indica la precedente ricetta.

3. **Tortino di semolino.** — Versate 6 decilitri di latte freddo bene frullato con 3 uova intere e un poco di sale su 3 decilitri di semolino e lasciate il composto 40 minuti in disparte. Stendetelo poi entro una padella di ferro dove avrete fatto riscaldare 80 gr. di burro o di strutto finissimo, mettetelo un momento al forno e quando ha preso colore di sotto, voltatelo, mettetelo sul fornello e servendovi di due forchette riducetelo a pezzettini, badando che ciascuno di essi faccia una bella crostina dorata.

Senza ova. Cuocete il semolino nel latte con un bel pezzo di burro e procedete come indica la precedente ricetta.

4. **Tortino di patate.** — Cuocete delle patate a vapore. Schiacciatele e passatele allo staccio. Unitevi un pezzetto di burro, sale e pepe e un po' di latte. Fate soffriggere dello strutto in un tegame, stendetevi sopra il composto, e quando ha preso colore da una parte, voltatelo e tagliatelo a pezzetti con la paletta badando che faccia una bella crostina rossa da tutte e due le parti.

5. **Tortino di farina di granturco.** — Versate 1 litro di latte bollente su 4 decilitri di farina; dopo 40 minuti aggiungetevi 2 uova e poi procedete come si è detto nella ricetta dell'intriso di semolino. Servitelo spolverizzato di formaggio.

6. **Tortino di farina di grano saraceno.** — Mescolate 4 decilitri di farina di grano saraceno con 12 decilitri circa di brodo grasso, o metà brodo e metà acqua salata. Dopo mezz'ora di riposo, versate il composto in una padella di ferro dove avrete sciolto un bel pezzo di strutto fino, lasciatelo rapprendere un momento a fuoco ardente, poi riducetelo con una forchetta in tanti bozzoli come piccole noci e finite di cuocerlo.

7. **Smacafam alla trentina** *(Migliaccio)*.

Di farina di grano saraceno. Tipo caratteristico. — Per 280 gr. di farina di grano saraceno occorrerà circa litri 1 e $^1/_3$ di liquido, cioè d'acqua o meglio di brodo grasso. Sfatta la farina col brodo unitevi qualche pezzetto di grasso derivante da brodi o da arrosti (vanno bene anche i siccioli di grasso di majale) e in mancanza del grasso qualche fiocchetto di burro, più 100-150 gr. di salame o di buona salsiccia soffritta

nel burro con 50 gr. di lardo, tutto a dadolini, sale, e un pajo di cucchiai o più di formaggio. Mettete del buon grasso abbondante in una tegghia, versatevi il composto, guernendolo con fette di salsiccia, fatelo rapprendere al forno finch'è ridotto come una torta ben passata, con un po' di crosta bruna e dell'altezza d'un dito scarso, non più. Tagliate lo *smacafam* come usa con le torte e servitelo con un buon *ragoût* di vitello o di polmone.

Di farina di granturco. Latte litri 1, farina gialla 9 cucchiai, farina bianca 3 cucchiai, 100 gr. di salame e 50 gr. di lardo soffritti a dadolini nel burro. Per il resto procedete come sopra.

Di farina bianca colle ova. Amalgamate 280 gr. di farina bianca con 2 uova intere e poco latte unendovi un pezzo di lardo a dadi e una salsiccia a fettine. Alle uova intere potete sostituire 3-4 albumi a neve, al latte un po' d'acqua e un pezzo di burro. Anche questo tortino è cibo famigliare come i precedenti ma salubre.

8. **Pappa di latte per bambini** *(Farinata).* — Stemperate in un litro di latte freddo 3 bei cucchiai di farina d'Ungheria e mettete il composto al fuoco con poco sale in una padella d'ottone o di ferro nuova o destinata unicamente a questo scopo. Mescolate continuamente finchè il composto comincia a bollire. Allora ritiratelo sull'angolo del fornello e lasciatelo cuocere adagio senza più toccarlo. Sull'orlo e sul fondo della padella si formerà una saporita crostina. Dopo un'ora circa, rovesciate la pappa su di un piatto grande, staccate le crostine dal recipiente e posatevele sopra, spolverizzandole con zucchero a velo.

9. **Pappa di farina più andante** *(Farinata).* — Fatela colle stesse proporzioni della precedente, e quando comincia a bollire spargetevi sopra alcuni fiocchetti di burro fresco. Per la farina prenderete metà fiore e metà di quella da tagliatelle.

10. **Pappa di farina di granturco e farina bianca.** — Mettete in una padella di ferro 3 cucchiai di farina di granturco e fatela arrostire al fuoco continuando a smuoverla con la paletta. Quando tramanda un grato odore unitevi 6 cucchiai di farina bianca e diluite tutto con litri 2 $^1/_4$ di latte, salate e frullate col batticchiare il composto finchè bolle, poi fatelo cuocere adagio un'ora versandovi sopra l'ultimo momento un po' di burro sciolto.

11. **Pappa di farina di granturco** *(Maismush).* — Fate bollire 2 litri di latte, salate poi versatevi dentro colle mani, oppure con uno staccio, tanta farina di granturco da farne un intriso nè troppo molle

nè troppo duro che lascierete cuocere 10-15 minuti. Versatelo su di un piatto fondo, mettetevi sopra dei pezzettini di burro e servitelo con panna fredda a parte. Cibo di famiglia pratico e sano ch'è in grande uso negli Stati Uniti.

12. **Pappa col tuorlo d'uovo** *(Furmity)*. — Fate una pappa come quella per i bambini, soltanto un po' più densa di farina, mescolatela bene finch'è cotta (non deve fare alcuna crostina), poi unitevi 1 cucchiajo di formaggio e 2 rossi d'uovo; lasciatela sobbollire e servite.

13. **Polenta.** — Tutte le cuoche sanno fare la polenta ma poche la fanno bene. Condizione indispensabile per la buona riuscita è prima di tutto la qualità della farina che dev'essere proveniente da grano maturo e macinata nè troppo grossa, nè troppo fina, la lunga cottura (30 minuti per lo meno) e la leggerezza nel dimenarla o per meglio dire nel sollevarla continuamente dal basso all'alto col mestone perchè riesca spugnosa. Ci vuole dell'occhio per misurare la quantità della farina (se ne calcola generalmente 300 - 350 grammi per 1 litro d'acqua), perchè se l'intriso riescisse troppo duro, non vi sarebbe modo di rifondere l'acqua senza guastarlo. Conosco un distinto pittore ch'è maestro nel fare la polenta.

14. **Polenta alla carbonara.** — Preparate una polenta di 1 chilogramma di farina e mentre sta cuocendo unitevi un pezzo di burro come un uovo grosso, 150 - 200 grammi di formaggio grasso a dadolini, 2 pugni di buoni fagiuoli in grani, cotti, 4 cucchiai di parmigiano, 150 gr. di salame o prosciutto tagliato a dadolini.

Versate poi la polenta cotta (che da principio avrete tenuta un po' molle) sull'apposito tagliere rotondo ornato di disegni e tagliatela a fette con un filo.

Ottimo cibo da prepararsi nelle escursioni alpine quando l'aria fina aguzza l'appetito e favorisce la digestione.

15. **Polenta coi siccioli.** — Come la polenta semplice, unendovi a metà cottura un pugno o due di siccioli (i rimasugli di grasso e di carne dopo la colatura dello strutto di majale). Servitela affettata con burro e cacio.

16. **Polenta colla salsiccia alla romagnola.** — Levate delle salsiccie fresche di majale dal budello, mettetele in una cazzarola, unitevi un po' di brodo, di formaggio e salsa di pomodoro e fatele bollire 15-20 minuti. Preparate una polenta, tagliatela a fette con un filo, collocate le fette in un piatto, spalmatele colla salsiccia, coprite con altre fette e

continuate finchè avrete composto una specie di cubo di polenta. Conditelo con burro fuso bollente e formaggio, e servite subito.

17. **Polenta e uccelli.** — Cuocete degli uccelli allo spiedo o in tegghia (vedi Cap. 15). Preparate della buona polenta, mettetela senza comprimerla in uno stampo grande di latta, in forma d'anello, che avrete unto con burro e collocatela alcuni minuti al forno. Rovesciatela su d'un piatto, empite il vano con gli uccelli e servitela fumante.

18. **Polenta con la salsa di salvia e uccelli.** — Tagliate della polenta fresca a fette e versatevi sopra la salsa N.° 65, pag. 35.

19. **Polenta di patate.** — Questa polenta si fa generalmente con le patate cotte e passate, con acqua o latte, burro e prosciutto, sempre nel pajuolo: essa deve riescire come una densa *purée* che poi si serve con burro e cacio. *Altro genere.* Cuocete delle patate nel forno, levatene la parte più molle e passatela allo staccio, unitevi per ogni 500 gr. di patate 3 uova grosse, alcuni cucchiai di parmigiano, ove occorresse un cucchiajo di farina, sale e pepe a discrezione. Formate con questo pastone una lunga e grossa salsiccia e lasciatela riposare. Tagliatela poi a fette, disponete queste in un piatto resistente al fuoco e unto con burro, e collocatelo con un treppiede sul fornello, coprendole mediante due alari con un testo pieno di brace. La polenta deve fare una crostina e perciò la irrorerete di burro fuso e la cospargerete di pane prima di metterla sul fornello. Prima di servirla spolverizzatela di parmigiano.

20. **Polenta di grano saraceno.** — Versate 550 gr. circa di farina nera in un pajuolo dove si troveranno litri 1 $^1/_2$ d'acqua in fiore, (non deve bollire), salate, formate la polenta secondo la regola: un momento prima di versarla dal paiuolo unitevi 1 cucchiaio d'olio o 2 cucchiai di vino bianco.

Servite questa polenta a fette, condita con del burro in cui avrete fatto riscaldare 4-6 sardelle o 8-10 acciughe pulite e passate allo staccio e con abbondante formaggio.

NB. La quantità della farina dipende dalla sua qualità, dalla maniera di macinarla e dalla sua minore o maggiore freschezza e non è quindi facile a determinarsi.

CAPITOLO SETTIMO

RIPIENI.

I ripieni servono a scopi molto variati e possono mutare all'infinito a seconda della vivanda (ravioli, pasticci, rotoli, *strudel*, sformati, piatti di carne, dolci) a cui sono destinati. Vi sono perciò i ripieni col sale e quelli collo zucchero in mezzo ai quali collocherò i salpiconi, cioè i ripieni più complicati.

Sezione I.

1. **Ripieni col sale.**

Di carne cruda (manzo ma più spesso vitello o majale). Passate tre volte dalla macchina la carne, ben pulita dalle pelli e dai nervi e mista con $^1/_4$ del suo peso di grasso di rognone, di vitello o di manzo, o di midollo di manzo, sale, pepe e spezie. Per piatti di carne.

Di carne cotta (manzo o vitello arrosto, pollo, selvaggina ecc.) Hâché di carne. La carne ben pulita dal grasso e possibilmente mista di più specie si passa egualmente dalla macchina, poi si fa rosolare nel burro, aggiungendovi un pajo di bicchierini di marsala e un cucchiajo di capperi triti e si asciuga un pochino al fuoco.

Di vitello o pollo crudo per gnocchi da minestra. Bagnate la midolla di 4 pani (100 gr. circa) nel brodo, mettetela al fuoco con un pezzetto di burro, formate una pappina, diluite con *consommé*. Tagliate a pezzetti minuti 200 gr. di coscia di vitello ben pulita dalle pelli e dai nervi, unitevi la pappina, 100 gr. di burro, il sale necessario, un po' di pepe bianco e di fiori di noce moscata *(macis)*, 3 uova intere. Passate tutto allo staccio o dalla macchina.

Di pollo (purée, crema di pollo). Pestate della carne di pollo arrosto finchè l'avrete ridotta in poltiglia (lasciando da parte le pelli),

unitevi per ogni 100 gr. di carne un tuorlo d'uovo cotto sodo e uno fresco e un pajo di cucchiai di panna. Aggiungete sale, se occorre, pepe bianco, spezie.

Di lardo e carne di majale per pasticci. Passate dalla macchina 300 gr. di filetto di majale ben pulito dai nervi e dalle pelli con 150 gr. di lardo e 50 gr. di tartufi, aggiungete sale, pepe, un pizzico di spezie miste.

Ripieno misto per le galantine di pollo, tacchino, ecc. ecc. Lingua salata, cotta, tagliata a dadolini gr. 60, animelle di vitello (a fettine) cotte con burro e marsala gr. 60, vitello pulito dai nervi e dalle pelli gr. 300, lardo gr. 150, 3 tartufi pure a dadolini, 1 uovo, sale, pepe, spezie, un cucchiaio d'erbe fine pestate. Passate il vitello e il lardo dalla macchina 3-4 volte, unitevi l'uovo, il sale, il pepe, le spezie, le erbe e rimestate quindi la lingua, le animelle e i tartufi.

Ripieno truffé N.° I. 200 gr. di fegato di vitello, 150 gr. di prosciutto crudo, 150 gr. di burro e 500 gr. di tartufi. Pestate le carni e i tartufi, passateli da uno staccio, unitevi il burro appena fuso, lavorate a lungo in una catinella, unitevi poi un po' di marsala o cognac.

Ripieno truffé N.° II. Mondate 400 gr. di tartufi e tagliateli a dadolini. Pestate i cascami, unitevi un po' di prosciutto grasso (100 gr. circa), sale, pepe, spezie a piacere, uno scalogno trito, la midolla di due pani bagnata con del vino bianco e passata allo staccio, mettete tutto al fuoco, aggiungendo i dadolini, i fegatini lessi di 2-3 polli, un po' di *consommé* o brodo migliorato coll'estratto Liebig. Cuocete adagio sull'orlo del fornello, finchè il liquido è assorbito.

Ripieno semplice di tartufi. Affettate i tartufi, unitevi un bel pezzo di burro, alcuni cucchiai di parmigiano, sale, pepe. Mestate al fuoco finchè il burro scompare.

Ripieno di pesce. Prendete del pesce di polpa bianca, bollitelo pochi minuti nell'acqua salata, passatelo allo staccio e unitevi una quantità eguale di midolla di pane bagnata nel vino o nel brodo di pesce, oppure di besciamella, unitevi pure 2-3 tuorli d'uovo cotti sodi, un po' di tartufi triti, spezie a piacere, buccia di limone. Riscaldate tutto con un po' di burro.

Ripieno di sardelle. Levate il sale soverchio a 100 gr. di sardelle, mettendole alcune ore nell'acqua e alcune ore nel latte, levate loro le lische, passatele allo staccio insieme ad una fesina d'aglio e a 2 cipollette trite, unitevi la metà del peso delle sardelle di burro, un cucchiajo d'erbe fine, un po' di noce moscata, formate una crema al fuoco con quest'ingredienti, aggiungetevi poi 50 gr. di midolla di pane e 50 gr. di carne di majale cotta e macinata e un pajo d'uova.

Ripieno di funghi crudi. Fate soffriggere 2 cipollette nel burro, aggiungetevi 50 gr. di midolla di pane bagnata nel brodo, un cucchiajo di prezzemolo trito con un po' di timo e basilico, 200 gr. di funghi fini tagliati crudi colla mezzaluna, sale, pepe e un pajo d' uova, mescolate tutto e mettete da parte per servirvene.

Ripieno di funghi cotti N.° I. (Duxelle). Cuocete dei funghi in umido, secondo la regola e lasciateli assorbire l'intinto, poi tritateli finamente, tritate del lardo e un pajo di tartufi, anche un po' d'erbe fine, rimettete tutto al fuoco, bagnate poi con sugo buono e madera e condensate il composto unendovi prima di servirvene uno o due uova intere e un po' di sugo di limone.

Ripieno di funghi cotti N.° II. Cuocete dei funghi fini in umido, e per ogni 6 cucchiai di funghi prendete un pezzo di burro come una noce, lavorato con un pajo d' ova intere e con 4 cucchiai di pangrattato, unendo ogni cosa.

Ripieno di gamberi. Uccidete 20 gamberi immergendoli colla testa all' ingiù nell' acqua bollente. Levate via subito le code e il rimanente della polpa, fate un po' di burro di gamberi con una parte dei gusci (vedi pag. 7 N.° 4), pestatelo insieme alla polpa nel mortajo, unitevi un po' di midolla di pane bagnata nel latte, un po' di polpa cruda di pesce fino, oppure di vitello, un pajo d' uova e spezie a piacere. Passate tutto allo staccio.

Ripieno d'ostriche. Tritate finamente e passate dalla macchina 300 gr. di fegato di vitello, 60 gr. di lardo e 2 acciughe pulite dalle lische, unitevi un po' di burro fresco, pepe e sale, da ultimo due dozzine di ostriche.

Sezione II.

2. **Salpiconi.** — I salpiconi sono *ragoûts* composti d' ingredienti diversi e fini i quali servono sia come ripieno di pasticci e pasticcini o come *hors d'oeuvre* da servirsi nelle conchiglie naturali o d' argento.

Salpicone alla fiorentina. Cuocete un poco in una buona *brasura* (vedi pag. 6 N.° 9) dei filoni di manzo e scottatevi anche un cervello di vitello; marinate poi con del sugo di limone e tagliate tutto a pezzi minuti. Unite al composto alcuni spugnoli cotti a fette in umido e altri funghi, alcune olive in salamoja tagliate a spira, due fette di lingua salata cotta e ridotta a dadolini, mettetelo al fuoco con un piccolo bicchiere di marsala e un cucchiajo d' estratto Liebig e fatelo sobbollire finchè il liquido si condensa.

Salpicone alla siciliana. Scottate delle creste di gallo nell'acqua bollente per poter togliere loro la pelle, cuocetele nel brodo con dei fegatini di pollo, tagliatele a pezzetti, unitevi alcuni tartufi sfaldati, alcuni fondi di carciofo cotti nell'acqua salata e ridotti a dadolini, 2 uova sode a fette, poi fate bollire 15 m. il composto in una buona salsa di pomodoro (vedi pag. 29 N.° 22).

Salpicone alla francese. Tagliate a dadolini una grossa fetta di prosciutto, due animelle di vitello cotte con burro e marsala insieme a quattro tartufi ridotti pure a dadolini, unitevi un petto di cappone cotto allesso e affettato; mettete al fuoco $^1/_4$ di litro di panna con un pezzetto di burro, stemperatevi 2 cucchiai di farina, formate una pappina col sale necessario e un po' di pepe, amalgamatevi il resto aggiungendo, se ne avete, alcune code di gamberi.

Sezione III.

3. Ripieni dolci.

Ripieno di noci. N.° I. Fate bollire $^1/_8$ di litro di buon miele con un poco di vino bianco. Mescolatevi tante noci macinate da farne un impasto non troppo sodo, unitevi un mezzo cucchiaio di cannella, una presa di garofani, 12 arancini tagliati minutissimi e un bicchierino di rosolio di noci.

N.° II. Fate bollire della buona panna, quando monta mescolatevi le noci trite finissime o macinate con 2 decilitri di sciroppo denso di zucchero, un po' di scorza fina d'arancio e 1 bicchierino di rhum.

N.° III. Fate dello sciroppo con 150 gr. di zucchero bagnato nell'acqua. Unitevi delle noci pestate o macinate, un po' di fior di moscato, se lo bramate, un pizzico di zenzero.

Ripieno di mandorle. N.° I. Mondate e pestate nel mortajo di pietra 100 gr. di mandorle unendovi qualche goccia d'acqua, mescolatevi poi 100 gr. di zucchero vanigliato e 2 uova intere, oppure 2 rossi e gli albumi a neve e un pochino di rhum.

N.° II. Lavorate 3 rossi d'uovo con 3 cucchiai di zucchero aromatizzato a piacere, unitevi 110 gr. di mandorle macinate, un po' di spezie miste e gli albumi a neve.

N.° III. Pestate parti eguali di mandorle e di sultanina, unitevi una quantità eguale alla quarta parte delle mandorle, di cedro a dadolini e la metà del loro peso di zucchero pesto, spezie a piacere, diluite e legate con albumi naturali. Alle mandorle potete sostituire gli amaretti diminuendo la quantità dello zucchero.

N.° IV. Pestate delle mandorle come al numero I, unitevi 50 gr. di burro, lavorato prima da solo poi con 2 rossi e con 100 gr. di zucchero vanigliato e la scorza di 1 limone.

Ripieni di nocciuole. Come quelli di mandorle.

Ripieno di marmellata. Marmellata semplice dimenata in un catino e passata allo staccio. Se fosse troppo dolce unitevi il sugo di 1 limone; se non fosse densa abbastanza un po' di mandorle grattate o anche semplice pangrattato.

Ripieno di papaveri. Macinate del seme di papavero nel macinino del caffè. Preparate intanto dello sciroppo di zucchero, unitevi i papaveri e dimenate sul fuoco finchè il composto si condensa, allora unitevi spezie a piacere, scorza di limone e un po' di rhum.

Ripieno d'arancini col burro. Lavorate finchè appare molto schiumoso 200 gr. di burro, unitevi 200 gr. di arancini triti finissimi, 300 gr. di sultanina rammollita nel rhum, 10 gr. di cannella e un po' di pimento. Questo ripieno si prepara un giorno per l'altro.

Ripieno di burro semplice. 100 gr. di burro dimenato con 100 gr. di zucchero e 3 rossi d'uovo.

Ripieno di ricotta. 200 gr. di ricotta, 100 gr. di zucchero, 50 gr. di mandorle dolci, 5 gr. di mandorle amare, 2 rossi d'uovo, 3 cucchiai di rhum.

CAPITOLO OTTAVO

I FRITTI

PRELIMINARI

Per friggere bene occorre una grande esperienza. Certi cibi, come le creme, le crocchette, le frittelle e, in genere, i fritti involti nell'uovo e nel pangrattato, esigono che il grasso sia molto caldo, non però tanto da *spaventarli* e bruciarli alla superficie, danneggiandone la giusta cottura interna; altri invece, come la crescente, le *rissoles*, le bombe, i dolci di lievito ecc. ecc. lo vogliono di calore moderato perchè soltanto con questo possono raggiungere il necessario raddoppiamento di volume. Osservate però che il grasso non sia addirittura tiepido, altrimenti le vivande lo assorbono e non si friggono.

I cibi da friggersi s'involgono, spesse volte, nell' uovo e nel pangrattato perchè piglino una bella crostina dorata. Questa crostina diventa più solida e croccante se si ripete l' operazione due volte di seguito. Non di rado s'usa involgerli prima nella farina, poi nell' uovo, poi nel pangrattato. I fritti alla romana s' involgono prima nella farina, poi nell' uovo, e si mettono subito in padella.

Le uova devono essere bene frullate, la farina e il pane si passano allo staccio.

I fritti devono sempre nuotare nel grasso, ad eccezione delle verdure semplici e di certe frittelle, le quali essendo composte di elementi che si separano, facilmente si scioglierebbero senza dare risultato. Per i primi occorre una padella fonda e di discreta dimensione, per le seconde una padella larga e bassa sul cui fondo il grasso segni l' altezza di circa 1 centimetro o poco più.

I fritti devono essere cotti al momento di mandare in tavola. Di mano in mano che li sollevate con la schiumarola, dal grasso, colloca-

teli nell'angolo del fornello su un vassoio coperto da due tre fogli di carta asciugante bianca o di fette di pane che serviranno poi, quando non si tratti di roba dolce, per qualche minestra di stretto uso domestico.

Scolafritto.

Nella bassa Italia, dove si frigge molto coll'olio, è in grande uso lo scolafritto.

Si può friggere col burro, collo strutto e coll'olio (vedi pag. 4 N.° 11). Il burro è poco economico, l'olio lo è soltanto nei paesi dove cresce l'ulivo (nell'olio ordinario si ottengono pessimi fritti), lo strutto puro di majale è quello che presenta le condizioni più convenienti. Mettendo un cucchiaio o due di rhum nel composto dei fritti dolci, un cucchiajo d'acquavite nei fritti senza zucchero, eviterete il soverchio assorbimento del grasso.

Diverse pastine per friggere.

I. *Pastina coll'olio senza uova.* Farina gr. 75, un pizzico di pepe, due di sale: diluite con olio fino, poi con vino bianco secco, sbattete finchè avrete ottenuto un composto denso, non colante.

II. *Pastina coll'olio e colle uova.* Farina $^1/_8$ di litro, olio un cucchiaio e mezzo, cognac o rhum mezzo cucchiaio, un tuorlo d'uovo: lavorate il composto la mattina, diluitelo con dell'acqua, al momento di servirvene aggiungete l'albume a neve con un po' di sale.

III. *Pastina con burro.* Sciogliete in una cazzarolina 40 gr. di burro, unitevi 20 gr. di farina, stemperate con un po' di latte, mescolatevi un albume a neve e un po' di sale.

IV. *Pastina con burro e limone.* Sciogliete 30 gr. di burro, unitevi 20 gr. di farina, un po' di sale, un cucchiaio di sugo di limone, un cucchiaio d'olio e 1 tuorlo d'uovo, alla fine l'albume a neve.

V. *Pastina col vino.* Farina $^1/_8$ di litro, vino bianco $^1/_8$ di litro. Mescolate a lungo, salate e, se volete rendere il composto più leggero, aggiungete 1 albume a neve.

VI. *Pastina colla panna.* Mescolate sempre a freddo $^1/_8$ di litro di farina con 1 rosso d'uovo e poco latte, aggiungete 2 decilitri di panna, 5 albumi a neve e un po' di sale.

VII. *Pastina colla panna e col limone.* Mescolate al fuoco 1 decilitro di farina con 2 decilitri di panna, unitevi 1 tuorlo d'uovo, il sugo d'un limone, 2 albumi a neve e sale.

VIII. *Pastina d'albumi.* Sbattete 3 albumi a densa neve, unitevi 2 rossi d'uovo, salate. Potete aggiungere due pizzichi di farina.

IX. *Pastina colla birra.* Farina gr. 90, birra $^1/_8$ di litro, un pochino di burro sciolto, sale, pepe, 2 albumi.

X. *Pastina colla birra o altri liquidi.* Sciogliete un pezzetto di burro, aggiungetevi un po' di farina e un pizzico di pepe, salate, bagnate, con un po' di birra o con un bicchierino di rhum, sbattete a lungo con 2 tuorli, unitevi alla fine 2 albumi a neve.

Sezione I.

Fritti senza zucchero.

Carni semplici fritte. — Vedi Capitolo 13.

Pesce fritto. — Vedi Capitolo 17.

Verdure semplici fritte. — Vedi Capitolo 18.

Crocchette *(Croquettes).* — Vi sono numerosissime varietà di crocchette, perchè quasi tutte le specie di carne, di pesce e di verdure si prestano per farle. Il composto delle crocchette può essere liscio come una *purée* o misto di *purée* o besciamella e altri ingredienti tagliati a dadolini. Esso si prepara in genere parecchie ore prima di friggerlo, anche, se occorre, un giorno per l' altro. Importa molto che le crocchette siano leggere e morbide senza perdere la loro forma regolare di salsicette più o meno lunghe, di quadrati, di mezzelune ecc. ecc.

1. **Crocchette di pollo.** — *Proporzioni:* per 400 gr. di carne 70 gr. di burro, 7 cucchiai di farina, 2 uova. Aumentando la quantità delle uova potete diminuire quella del burro. In genere si calcola un cucchiaio di farina per ogni persona.

Passate due tre volte dalla macchina o pestate nel mortajo degli avanzi di pollo lesso o arrosto e un'animella di vitello soffritta nel burro e bagnata con un po' di marsala. Sciogliete il burro, unitevi la farina, rimestate, diluite il composto con panna o latte buono, formando una pappina non troppo densa, unitevi la carne, amalgamate tutto al fuoco, lasciate raffreddare, unitevi le uova, versate il composto su d' un tagliere, lavoratelo un poco con una spatola di legno, poi formate ciascuna crocchetta colle mani perchè la pasta diventi liscia e lucida. Involgete poi le crocchette nell' uovo sbattuto e nel pane (anche 2 volte se credete) e friggetele di bel colore.

Al composto delle crocchette si può aggiungere un po' di parmigiano, e di prezzemolo trito, anche l' odore della noce moscata.

In questo modo si fanno le crocchette di arrosto di vitello e d'altre

carni. Stendendo il composto sopra un tagliere, potete anche formare col tagliapasta quadratini, mezzelune ecc. ecc.

2. **Crocchette di lingua salata o di prosciutto ecc.** — Come la ricetta precedente, soltanto invece di pestarla taglierete la carne a dadolini e per 7 cucchiai di farina ne prenderete circa 200 gr. Questo composto non si lavora più sul tagliere nè colle mani, ma si stende in una tortiera bassa, e dopo alcune ore si taglia a quadrati o a rotondini.

3. **Crocchette di filetto o d'agnello arrosto.** — Come le ricette precedenti, soltanto invece della besciamella, preparerete un composto di burro di sardelle e burro semplice rosolato con un po' di cipolla, farina e *consommé*, aggiungendovi ancora un po' di capperi e un battutino d'erbe odorose, poi la carne a dadolini.

4. **Crocchette di carne cruda.** — Tritate 200 gr. di vitello crudo colla macchina finch'è ridotto come una pappa, tritate pure 100 gr. di prosciutto, unitevi la midolla di 3 pani bagnata nel latte, passata allo staccio e ridotta al fuoco a pappina con 40 gr. di burro e uno scalogno pestato finissimo. Aggiungete 2 uova al composto, lasciatelo raffreddare e poi preparate le crocchette come indica la ricetta N.° 1.

5. **Crocchette d'asparagi, di broccoli, di carciofi o piselli.** — Preparate una crema come quella indicata al N.° 39, unitevi delle punte d'asparagi, cotte nell'acqua bollente, salate e bene sgocciolate, lasciate che il composto s'indurisca, formate delle salsicciette, involgetele nell'uovo e nel pane e friggetele come si è detto sopra. Agli asparagi potete sostituire i broccoli, i fondi di carciofo, i pisellini, anche le carote.

Lo stesso composto si stende anche salle cialde tagliate in forma di quadrati che poi si rotolano e s'involgono nella pastina da friggere N.° VIII. S'intende che queste crocchette si possono fare con tutte le verdure fine.

6. **Crocchette di funghi.** — Bagnate nel latte la midolla di 4 pani, spremetela e passatela allo staccio, unitevi 50 gr. di burro, 3 rossi d'uovo e 12 cucchiai colmi di funghi cotti in umido (vedi Cap. 19), scolati e tritati colla lunetta. Stendete il composto sopra un tagliere, se fosse troppo molle aggiungetevi del pangrattato, lasciatelo rapprendere bene 2-3 ore, ritagliatelo quindi in forma di quadrati, di mezze lune, oppure formate le solite crocchette a guisa di piccole salsiccie, involgetele nell'uovo e nel pangrattato, friggetele nello strutto bollente. Potete

unire il sugo dei funghi cotti al latte nel quale bagnerete la midolla del pane, mescolandovi anche un cucchiaio di marsala e la scorza trita d'un limone.

7. **Crocchette di tartufi.** — Come quelle d' asparagi.

8. **Crocchette di pesce.** — Sciogliete un pezzo di burro d'acciughe come una grossa noce, con 50 gr. di burro semplice, aggiungetevi 40 gr. di farina, rimestate al fuoco, diluite con brodo di pesce o *consommé* e con 2 cucchiai di vino bianco, formate una pappina, unitevi degli avanzi di pesce cotto e passato allo staccio, un cucchiaio di capperi triti, un po' di pepe e 2 tuorli d' uovo, stendete il composto (dopo averlo bene amalgamato) sopra un tagliere e il giorno seguente formate le crocchette come abbiamo visto nelle precedenti ricette.

9. **Crocchette di baccalà.** — Preparate del baccalà cotto (vedi Cap. 17, Sez. IV) e passatelo allo staccio, unendovi per ogni 3 cucchiai di baccalà un cucchiaio di besciamella e un po' di parmigiano. Stendete il composto sulle cialde tagliate in forma di quadrati, rotolatele, involgetele nell' uovo e nel pangrattato, oppure nella pastina da friggere N.° I, II o III e mettetele nello strutto bollente. Potete aggiungere al composto anche un po' di burro d' acciughe.

10. **Crocchette di rane.** — Levate tutta la polpa dagli ossicini di 500 gr. di rane e soffriggetela nel burro. Pestate gli ossicini nel mortajo, metteteli in un tegamino con poca acqua e lasciate bollire lungamente. Passate il sugo da un tovagliolo e versatelo in una padella dove avrete soffritto 70 gr. di burro con 70 gr. di farina diluendo così il composto. Formate una pappina, unitevi la buccia trita d'un limone, un po' di vino bianco e la polpa delle rane preparata prima; stendete il composto su d' un tagliere, lasciatelo riposare diverse ore, formate le crocchette e friggetele come quelle delle precedenti ricette involte nell' uovo e nel pangrattato.

11. **Crocchette di uova affrittellate.** — Sciogliete del burro in un tegame, sbattete 6 uova intere con un po' di panna in una pentola, versatele nel burro, rimestatele con una forchetta finchè sono un poco rapprese, unitevi della besciamella fatta con 60 gr. di burro, 60 gr. di farina e il latte occorrente, 20-30 gr. di prosciutto o di lingua a dadi, un po' di tartufi, 2-3 cucchiai di parmigiano, lasciate che il composto si rassodi, formate le crocchette e friggetele dopo averle indorate e panate. Se il composto fosse troppo molle aggiungete un po' di pangrattato.

12. **Crocchette di uova sode.** — Tagliuzzate colla lunetta 6 uova cotte sode, mescolatevi 2 uova fresche, un po' di pangrattato, pepe, sale e panna in quella quantità che basta per amalgamare il composto. Involgetelo poi nelle cialde rotolate a guisa di salsiccette e intinte nel pangrattato, nell' uovo frullato e daccapo nel pangrattato. Friggete.

13. **Crocchette di polenta.** — Passate allo staccio della farina di granoturco. Prendetene $^1/_2$ litro (della parte fina), mescolatela con $^1/_4$ di litro d' acqua, mettetela al fuoco con 2 decilitri di latte e poco sale e fatela cuocere adagio un' ora e più, se occorre. Unitevi poi 3 cucchiai di parmigiano, 5 tuorli, un pizzico di noce moscata in polvere e lasciatela raffreddare.

Riducete poi il composto che deve avere una certa consistenza in forma di salsicciette grosse un dito, intingetele nella pastina N.° VIII lasciando da parte i tuorli d' uovo e friggetele per poi servirle con qualche umido.

14. **Crocchette di patate.** — Cuocete alcune patate a vapore, passatele allo staccio. Preparate una besciamella (vedi pag. 25) piuttosto dura nella proporzione d' un terzo circa del peso delle patate, unite tutto con 3-4 cucchiai di formaggio, pestate il composto nel mortajo con sale e una presa di noce moscata, formate dei pasticcini a guisa di piccole salsicce corte, mettetele nell' uovo e nel pane e friggetele.

15. **Bombe.** — Come le bombe N.° 34 dei fritti dolci lasciando da parte lo zucchero. Servite coll' umido. Queste bombe si possono anche aprire ed empire, con crema, funghi ecc. ecc.

16. **Bombe di lievito semplici e col ripieno.** — Preparate della pasta lievitata come quella del N.° 45 dei fritti dolci lasciando da parte lo zucchero, e formate dei pasticcini come indica quella ricetta, tenendoli un pochino più piccoli e mettendovi invece del ripieno di marmellata un *ragoût* di fegatini di pollo, o di animelle di vitello o *hâché* di carne, o tartufi, o funghi. Fritti che siano, serviteli con l'umido. Volendo preparare le bombe senza ripieno, le farete fermentare semplicemente in forma di palle.

17. **Bombe di ricotta.** — Mescolate 400 gr. di ricotta fresca bene scolata con 2 uova intere, 4 cucchiai di formaggio parmigiano e 3 cucchiai di pangrattato, un cucchiaio di prezzemolo trito e un po' di noce moscata. Se il composto si sciogliesse (nel fare la prova) aggiungetevi un po' di farina. Friggete in forma di palle involte nell' ovo e pangrattato.

18. **Bombette di panna.** — Mettete al fuoco $^1/_4$ di litro di latte e $^1/_2$ litro di panna, fateli bollire finchè sono ridotti a $^1/_2$ litro in tutto. Unitevi allora 4 decilitri di farina mescolata con 2-3 cucchiai di latte e poco sale e formate una pappina densa e ben cotta. Incorporatevi 6 cucchiai di parmigiano, versatela in una catinella e, fredda che sia, friggetela a bocconi nello strutto bollente.

19. **Bombette fine di patate.** — Cuocete 8 patate a vapore, passatele allo staccio. Sciogliete in una cazzarola la quarta parte del loro peso di burro, amalgamatevi le patate, con 3-4 cucchiai di parmigiano, 3-4 tuorli d'uovo, sale, noce moscata, un po' di cannella e un cucchiajo di pangrattato. Formate delle piccole palle come nocciuole, friggetele nello strutto, servitevene per contorno.

20. **Bombe di patate semplici o col ripieno.** — Cuocete a vapore e passate allo staccio 6-8 belle patate farinose, unitevi un pezzetto di burro, 2 uova, sale, un cucchiaio di formaggio, un cucchiaio di prezzemolo trito, un pochino di farina, tanto che il composto nel friggere non si sciolga, intingetelo in forma di palle nell'ovo e pangrattato e mettetele nello strutto bollente. Volendo fare queste bombe col ripieno, preparerete esattamente tutte le palle, rotolandole sul palmo delle mani, poi v' introdurrete, forandole un poco con un bastoncello, una pallottola di prosciutto o salame pestato con un po' di burro e, bene chiuse che siano, procederete come sopra.

21. **Bachini di patate.** — Col composto della ricetta precedente, che terrete un po' scarso di farina e al quale aggiungerete un uovo o due di più, formate tanti bachini lunghi un dito. Intingeteli nell'ovo e nel pangrattato e friggeteli d'un bel colore dorato.

22. **Cappelletti di patate.** — Amalgamate sul tagliere 160 gr. di farina, 160 gr. di patate appena cotte e passate allo staccio e 40 gr. di burro. Maneggiate brevemente la pasta ma con destrezza, tirate la sfoglia piuttosto sottile, piegatela e stendetela due tre volte come la sfogliata, tagliatela a rotondini di 5-6 cent. di diametro, uniteli a due a due mettendovi nel mezzo un po' di *hâché* di carne (vedi Ripieni), date quattro strette agli orli riuniti in modo che il pasticcino risulti di questa forma. Poi friggeteli nello strutto bollente.

Forma dei cappelletti.

23. **Cannoncelli di patate.** — Preparate un pastone come quello della precedente ricetta, tagliate la sfoglia a quadrati, spalmate questi

quadrati con un ripieno di funghi triti o di carne o di crema con entro dei pezzettini di prosciutto, rotolateli come cannoncelli e friggeteli come sopra.

24. **Frittelle di patata** *(Pommes de terre duchesse).* — Come il primo fritto di patate N.° 18, soltanto invece di formare le palle, ridurrete il composto a rotondini dell' altezza d'un centimetro. Anche questi vanno intinti nell' uovo e nel pane e poi fritti in un tegame largo, con molto burro. Non occorre che nuotino nel grasso.

25. **Cestini di patate.** — Tagliate le patate a sottili listarelle. Procuratevi un mestolo di filo di ferro (come quelli che s' impiegano per i gnocchi, vedi pag. 29), stendetevi sopra uno strato sottile di queste listine crude, e comprimendolo bene con un altro mestolo più piccolo, ma non forato, intingete tatto l' apparecchio nello strutto bollente. Questi cestini (specie di scodelline) si possono empire con funghi o con intingoli. Vi è anche l' apposito arnese per fare questo grazioso fritto.

*) Arnese per fare i cestini di patate.

26. **„Croustades" di patate.** — Cuocete delle patate a vapore, passatele allo staccio, pesatene 350 gr., unitevi 80 gr. di burro, 50 gr. di farina, 2-3 rossi, 1 ovo intero, un po' di sale. Stendete il composto sopra un tagliere, tenendolo all' altezza di 4 cent. Ritagliatelo con un cerchiello di latta del diametro d' un bicchiere solito, fatevi un' incisione con un cerchiello più piccolo per il coperchio e, dopo aver intinto questi pasticcini nell'ovo e nel pangrattato, friggeteli nello strutto. Estraete la parte molle, sostituitela con un ripieno di carne o di funghi, rimettetevi il coperchietto che avrete levato e servite con qualche umido.

27. **„Croustades" di riso.** — Fate un risotto semplice, versandovi il brodo a poco a poco e rimestandolo sempre perchè riesca ben legato. Stendetelo sopra un tagliere bagnato tenendolo dell'altezza di cent. 5 circa e lasciatelo raffreddare. Tagliatelo quindi con un cannello di latta del diametro di 5-6 cent. in tanti pasticcini rotondi, sui quali farete, con un cerchiello più piccolo, un' incisione che indichi il coperchio; involgeteli poi nell' uovo e nel pangrattato e friggeteli di bel colore nello strutto.

*) In vendita presso **E. Kohn**, *Berlino. S. W. Leipzigerstrasse 88.*

Levate il coperchietto, estraete tutta la parte molle, lasciandovi appena la crosta e lavorando con destrezza perchè la forma non si sciupi. Collocate le *croustades* in luogo caldo, empitele con un buon *ragoût* di animelle, o con funghi, o tartufi, rimettetevi il coperchio e servite.

28. **„ Croustades " di taglierini o vermicelli.** — Cuocete, tramenando sempre, dei vermicelli o dei taglierini nel latte, unitevi un po' di burro, e quando sono freddi un pajo d' uova, poi procedete come nelle *croustades* di patate.

29. **„ Croustades " di polenta.** — Fate della polenta semplice o nel latte. Stendetela sopra un tagliere un po' bagnato tenendola alta 4-5 cent. Tagliatela con un cerchiello a rotondini, segnate il coperchio con un cerchiello più piccolo, procedete quindi come colle *croustades* di patate e, quando sono fritte, vuotatele per intero, mettetevi il ripieno, o un uccello cotto in tegghia, o un uovo al burro, coprite e servite subito. Potete aggiungere alla polenta del parmigiano grattato.

30. **Fritto di polenta.** — Grattate della polenta dura, cotta dal giorno antecedente, amalgamatevi 2-4 uova e secondo la quantità un po' di burro sciolto, cannella, parmigiano, sale e un pizzico di pepe. Formate delle polpettine piatte, friggetele dopo averle intinte nell' uovo e nel pane.

31. **Fritto di polenta col ripieno.** — Fate una polenta piuttosto molle, adoperando latte invece dell' acqua e stendetela sul tagliere bagnato, tenendola dell' altezza di $^1/_2$ centimetro. Tagliatela a rotondini e unite questi a due a due, mettendovi frammezzo un ripieno di *hâché* di carne, o di *ragoût* di fegatini o d' animelle di vitello o d' uccelli cotti in tegghia e pestati finamente nel mortajo con lardo e salvia, o per i giorni di magro un ripieno di funghi, o di besciamella mista con molto parmigiano. Intingete nell' ovo frullato e nel pangrattato e friggete.

32. **Fette di pane col ripieno alla bavarese** *(Pavesen)*. — Scottate un cervello di vitello, pulitelo, passatelo allo staccio, fatelo rosolare nel burro con un po' di prezzemolo, stendetelo su regolari fettine di pane che avrete bagnate nel latte, ma non tanto che si possano sciupare; coprite con una fetta semplice, involgete le frittelle in una pastina composta di 1-2 tuorli d' uovo e 3-5 albumi a neve e friggetele color d' oro. Devono restar morbide. Al ripieno di cervella potete sostituire l' *hâché* di carne, la crema ecc. ecc.

Altra pastina. Mettete 3-4 cucchiai di farina in una scodella,

versatevi sopra del latte caldino in cui avrete sciolto un pezzetto di burro, unitevi un uovo frullato.

Se volete fare i Pavesen più semplici friggeteli involti nell'ovo e nel pangrattato.

33. **Panini fritti col ripieno.** — Come quelli indicati a pag. 65 N.° 23. Si servono con *ragoût* bagnati col sugo.

34. **Fritto di semolino.** — Sciogliete un bel pezzo di burro in $^3/_8$ di litro di latte, quando bolle mettevi 150 gr. di semolino mescolato con $^1/_4$ di litro di latte, formate una pappina, cuocetela finchè si stacca dalla padella. Aggiungetevi (quando avrà perduto il primo bollore) 2 uova grosse, 4 cucchiai di parmigiano grattuggiato, un po' di noce moscata, se v' aggrada. Stendete il composto della grossezza d'un dito scarso sul tagliere, tagliatelo in forma di rombi, involgetelo nell'uovo sbattuto e nel pane e friggetelo.

Oppure. Preparate un composto più molle, abbondando col latte, e aggiungetevi 3-4 cucchiai di pangrattato ciò che lo rende assai leggero.

35. **Fritto di riso.** — Come la ricetta delle frittelle di riso nei fritti dolci, lasciando da parte lo zucchero. Potete fare queste frittelle anche con un ripieno di animelle, di fegatini, di prosciutto o di funghi e tartufi e così quelle di semolino, mettendo il composto fra due rotondini.

36. **Fritto di crema con formaggio.** — Fate una pappina (crema) al fuoco con 4 cucchiai colmi di farina e decilitri 3 $^1/_2$ di latte buono; quand'è cotta aggiungetevi un pugno di parmigiano (tanto che tagliando poi i pezzi fritti si vedano i fili), un pezzetto di formaggio dolce a dadolini e 4 tuorli d'uovo. Stendete il composto sulla spianatoja, tagliatelo in forma di rombi, involgete questi nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e gettateli in padella.

37. **Pignatelli.** — Fate una crema come quella della precedente ricetta omettendo il formaggio dolce, unitevi dei dadolini di lingua salata cotta, di prosciutto, o di pollo lesso, foggiate il composto a guisa di bombe, involgetele nella farina, poi nell'uovo frullato e finalmente nel pangrattato e friggetele d'un bel colore dorato.

38. **Fritto di crema nelle cialde.**

Semplice. Fate una crema come quella del N.° 37, preparate dei pezzi di cialda della lunghezza di 10-12 e della larghezza di 7-8 cent., collocateli sopra un tagliere lievemente bagnato, spalmateli fino a

metà colla crema, ripiegatevi sopra l'altra metà, involgeteli nell'uovo sbattuto e nel pane e friggeteli.

Col ragoût. Fate una pappina con un bicchiere grande di latte o di brodo in cui avrete sciolto un pezzo di burro come mezz'uovo, amalgamandovi 3-4 cucchiai di farina bianca e 2 uova intere. Tagliate le cialde più grandi di quelle della precedente ricetta, spalmatele con un sottile strato di crema, alla quale sovrapporrete uno strato di *ragoût* d'animelle, di tartufi di funghi o d'altro genere, a vostra scelta, coprite con dell'altra crema, ripiegate le cialde, chiudendole bene, involgetele nell'uovo frullato e nel pangrattato e friggetele.

39. **Fritto di carne, nelle cialde.** — Mettete sopra un tagliere leggermente bagnato delle cialde rotonde (si trovano nelle farmacie e da certi pasticceri), collocate su ciascuna di esse un pezzetto di ripieno di carne a vostra scelta o di cervello come quello della ricetta N.° 32, chiudete le cialde in forma di ravioletti e procedete come sopra.

40. **Fritto di taglierini, nelle cialde.** — Fate dei taglierini con 2 uova intere e la farina ch'esse assorbono, tirata la sfoglia, lasciatela asciugare per poi tagliarla finissima. Cuocete i taglierini nel brodo, unitevi 1 tuorlo e 1 uovo intero tramenati con un pezzetto di burro, 3 cucchiai di parmigiano, se volete un po' di prosciutto cotto, trito, e qualche cucchiaio di *ragoût* di fegatini, preparate delle cialde di 7-8 cent. quadrati, spalmatele col composto lasciando un orlino vuoto, rotolatele come un salsiciotto, involgetele nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e poi fatele friggere.

41. **Fritto di trippa alla romana, nelle cialde.** — Preparate della trippa di vitello alla romana (vedi Cap. 13), tagliatela un po' colla lunetta, mettetela nelle cialde come sopra. Alla trippa potete sostituire una buona *purée* di pollo (vedi Ripieni).

42. **Fritto di pasta ricotta passato dalla siringa.** — Come il N.° 1 dei fritti dolci, lasciando da parte lo zucchero. Ve ne servirete per contorno dei *ragoût* di funghi in umido, ecc. ecc.

43. **Fritto di patate passato dalla siringa.** — Cuocete delle patate farinose a vapore, passatene $^1/_4$ di litro allo staccio, unitevi $^1/_4$ di litro di farina, un po' di sale e gettatele in $^1/_2$ litro di latte bollente ritirando la cazzarola dal fuoco. Mescolate bene, rimettete al fuoco, lavorate finchè il composto si stacca. Lasciatelo un pochino raffreddare, unitevi 3-4 uova, uno che non veda l'altro, se volete anche un po' di

prezzemolo, e, collocato il composto nella siringa col disco a stella, o a triangolo, passatelo nella padella, tagliandolo a pezzi con un coltello intinto nello strutto bollente.

44. **Fritto di lievito passato dalla siringa.** — Come quello dei fritti dolci lasciando da parte lo zucchero. Ve ne servirete per guernizioni a contorni di umidi.

45. **Pasta morta.** — Frullate 4 uova intere in 1 litro di latte, versate a poco a poco il composto in una catinella dove avrete messo 7 decilitri di farina e dimenate a lungo, aggiungendo il sale necessario. Untata una larga tortiera con dello strutto, versatevi la pasta che deve avere l'altezza di circa cent. 2, mettetela al forno e lasciatela rapprendere soltanto finchè vi riescirà di tagliarla. Formatene allora con un coltello caldo dei rombi, praticatevi due incisioni e collocateli nello strutto tiepido, condizione indispensabile questa perchè la pasta morta si gonfi e diventi leggera, coprendo la padella e tenendola nell'angolo del fornello. Quando i rombi si saranno gonfiati levate il coperchio e collocate la padella sul fuoco a ciò piglino colore. Servite con umidi, funghi, ecc. Potete friggere la pasta anche in forma di bastoncelli.

Rombo di pasta morta.

Altre proporzioni per una pasta più fina: Un bicchiere di latte, 1 bicchiere di farina, 4 uova.

46. **Altra pasta da friggere.** — Sbattete 2 tuorli con un po' d'acqua e un po' di vino bianco, intridete in questo composto la farina che assorbe unendovi il sale necessario e formando una pasta dura che poi friggerete lentamente, a bocconcini, nello strutto e servirete con l'umido.

47. **Crescente** *(piadina).* — Mettete un pezzo di burro come una piccola noce entro un bicchiere di latte caldo, e incorporate in questo latte tanta farina quante ne assorbe e un po' di sale. Maneggiate il composto a lungo sulla spianatoja, poi lasciatelo riposare 30-40 m. in forma di palla coprendolo con un pentolino caldo. Tirate quindi la sfoglia della grossezza d'un pezzo da 5 lire, riducetela a quadrati o a rombi piuttosto grandi friggendoli di mano in mano che li tagliate nello strutto non troppo bollente. Questa pasta deve gonfiarsi molto e si serve per uso di famiglia con le uova al burro o con intingoli.

La *crescente* si può fare anche con 2 cucchiai d'olio e dell'acqua (un bicchiere piccolo), oppure con un pezzetto di burro di sardelle, o di burro di gamberi invece del burro semplice.

48. **Crescente col ripieno** *(Ravioli)*. — La stessa pasta si può empire con spinaci cotti lessi e arrostiti nel burro, o con un *hâché* di carne, o colla crema del N.° 38, tagliandola a rotondini e ripiegandola in forma di ravioli, ma non si gonfia come quando è semplice.

49. **Ravioli più fini** *(Rissoles)*. — Amalgamate sul tagliere 200 gr. di farina con 100 gr. di burro e 2-3 cucchiai di panna, stendetela e ripiegatela 4 volte (lasciandola riposare un pochino ogni volta) come si fa colla pasta sfoglia, tagliatela a rotondini, spennellate il centro di questi con dell'albume, mettetevi una pallottola di *hâché* di carne (vedi Cap. 7) misto con un po' di besciamella o semplice, piegateli a foggia di ravioli mettendoli nello strutto appunto dalla parte degli orli.

Queste *rissoles* devono restare bianchicce.

Per i giorni di magro potete empirle anche con della ricotta mista con un uovo, prezzemolo trito, formaggio e noce moscata, o con la crema N.° 37, o con un ripieno di pesce (vedi Cap. 7), o con uova sode trite miste con prezzemolo e besciamella.

50. **Ravioli** *(Rissoles)* **di pasta mezza sfogliata.** — Preparatele colla pasta indicata al Cap. 11 N.° 13 e empitele come quelle della precedente ricetta.

51. **Ravioli col ripieno di formaggio.** — Fate un pastone sulla spianatoja con 2 uova, un po' di burro sciolto (2 cucchiai circa), mezzo bicchiere di latte tiepido e la farina che il liquido assorbe, maneggiatela bene e lasciatela riposare.

Preparate intanto il ripieno, soffriggendo un pezzo di burro come una noce, prima solo, poi con un pezzo di midollo di manzo grande come un uovo e passato allo staccio, poi con prezzemolo e cipolla, e amalgamandovi una manata di parmigiano e una di pangrattato. Tirate la sfoglia, tagliatela a rotondini, mettete su ciascuno di essi un cucchiaino di ripieno, ripiegateli come mezze lune e friggeteli.

52. **Cannelloni di pasta frolla.** — Passate dalla macchina, oppure pestate nel mortajo degli avanzi di carne (arrosto di vitello, pollo o selvaggina), amalgamatevi 2-3 cucchiai di besciamella (vedi pag. 25 N.° 3), 1 uovo, parmigiano e noce moscata (un pizzico) e formatene dei rotolini grossi come un dito. Impastate poi sulla spianatoja 160 gr. di farina, 80 gr. di burro, 1 uovo, sale e 3 cucchiai di latte, tirate una sfoglia fina, tagliatela a pezzi di 8 centimetri quadrati. Involgete i rotolini di carne nei quadrati stringendo bene la saldatura e friggete i cannelloni.

53. **Cannelloni di pasta mezza sfoglia.** — Preparate della pasta mezza sfoglia o da *rissoles* (vedi Cap. 11), tagliatela in tante listerelle larghe 1 cent. e molto lunghe, intingete l' apposito cilindro di latta nello strutto bollente e dopo avervelo lasciato un pochino, asciugatelo, poi rotolatevi intorno con destrezza la lista di pasta in modo ch' esso ne resti tutto coperto. Intingetelo nuovamente nello strutto; quando la pasta si è arrossata esternamente, staccate il cannellone e lasciatelo un momento solo nello strutto perchè si cuocia bene anche dalla parte interna. Conservate questi cannelloni in luogo caldo e empiteli con un buon *hâché* di carne mista con un cucchiajo o due di besciamella, con funghi o tartufi. Il diametro del cilindro è di 2 cent. e la sua lunghezza di 7 cent.

Arnese per fare i cannelloni.

54. **Cannelloni di pasta di lievito.** — Fate fermentare 20 gr. di lievito con un po' di latte crudo, tiepido e 3 cucchiai di farina (vedi pasticceria di lievito). Quando il composto è triplicato di volume, aggiungetevi un pezzo di burro come mezz' uovo lavorato solo, poi con 3 uova, mezzo bicchiere di latte e la farina che assorbe per farne una pasta omogenea che si possa maneggiare sul tagliere. Lavoratela diligentemente, poi stendetela, tagliatela a listerelle e proseguite come sopra.

55. **Cannelloni annodati.** — Secondo il sistema indicato al N.° 28 dei fritti dolci, servendovi della ricetta N.° II. Questi cannelloni si servono con funghi e *ragoût* e sono molto belli e buoni.

56. **Fritto in forma di piccoli funghi.** — Regolatevi secondo la ricetta indicata nei fritti dolci. Queste formette si riempiono con *ragoût* o funghi.

57. **Fritto in forma di scodelline.** — Regolatevi secondo la ricetta indicata nei fritti dolci. Queste scodelline si riempiono con *ragoût*, con funghi, con trippe in *ragoût*, anche con pesci in umido o con piselli o punte d' asparagi soffritte nel burro.

58. **Uova sode fritte.** — Mescolate 3 uova intere con 4-5 cucchiai di farina, diluite con 7 cucchiai d'acqua che avrete bollita con un pezzetto di burro; cuocete alcune uova sode (una per commensale), intingetele in questa pastina, friggetele, dividetele poi a metà.

Potete intingere le uova anche nell' albume a neve misto col pangrattato.

59. **Guancialetti colle uova affogate.** — Fate della pasta frolla con del burro e metà del suo peso di farina, un po' di sale, di panna e un cucchiaio d'acquavite. Lasciatela riposare lungamente, tirate quindi la sfoglia e ritagliatela a pezzetti di cent. 10 quadrati. Preparate delle uova affogate (vedi Cap. 9 Sez. I), versatele con precauzione sopra un tagliere e quando sono fredde ritagliatele con un cerchiello di latta e collocatene uno su ogni quadrato di pasta, spolverizzando di sale e pepe, ripiegando questo come una busta da lettere e saldandone bene gli orli; poi friggeteli così semplici o intinti nell'uovo frullato e nel pane.

Potete fare questi guancialetti anche colla pasta della crescente (vedi pag. 56 N.° 47) oppure colle cialde.

60. **Uova à la Villeroi.** — Preparate una crema come quella del N.° 38, lasciatela riposare 2-3 ore dopo averla stesa fina con un coltello su alcuni piatti lievemente unti. Mettete poi con destrezza un uovo affogato e bene ritagliato fra due strati di crema, involgete questa nell'uovo frullato e nel pangrattato e friggetela.

61. **Asticciuole con fritto misto.** — Se non avete asticciuole d'argento (quelle che s'adoperano per guernire i piatti di carne) procuratevi degli stecchini grandi di legno appuntiti alla estremità. Infilzate in questi stecchini, alternativamente, dei pezzetti di carne fina cotta (animelle di vitello, pollo lesso, cotichino, lingua ecc. ecc.), di tartufo, di polenta, di maccheroni grossi, di formaggio, di stracchino (il gusto vi deve guidare nella scelta). Involgete lo stecchino nella besciamella piuttosto liquida, poi nell'ovo sbattuto e nel pane e gettatelo in padella. Volendo potete omettere la besciamella e fare questo fritto più croccante.

62. **Fritto di frittata con il ripieno di cervello.** — Preparate delle sottili frittatine come indicano le ricette N.ⁱ 92 e 93 pag. 86, scottate pure un cervello di vitello nell'acqua bollente acidulata con poco sugo di limone, pulitelo dalle pellicole, passatelo allo staccio, rosolatelo con del burro e mezzo cucchiajo di prezzemolo trito e stendetelo sulle frittate, che rotolerete comprimendole un pochino e involgerete a pezzetti nell'uovo sbattuto e nel pangrattato per friggerle poi di un bel colore dorato.

Potete empire le frittate anche con un ripieno di *hâché* di carne, o con la crema del N.° 36.

63. **Fritto leggero di cervello.** — Preparate un cervello di vitello come indica la precedente ricetta, unitevi 2 cucchiai di pangrattato, 2 cucchiai di parmigiano, un po' di noce moscata, un tuorlo d'uovo e 4-5 albumi a densa neve. Friggete il composto a cucchiaiate.

64. **Fritto di cervello alla romagnola.** — Scottate nell'acqua bollente acidulata mezzo cervello di vitello e tagliatelo poi a minuti pezzettini. Sbattete lungamente 4 uova intere in un pentolino aggiungendo sale, pepe, 2 cucchiai di parmigiano e un cucchiaio scarso di farina. Riscaldate dello strutto in un tegame largo, mettete in un cucchiaio un pezzettino di cervello, riempitelo col composto delle uova e lasciatene scorrere il contenuto nel fondo del tegame dove si rapprenderà come una piccola frittatina irregolare col nocciuoletto in mezzo. S'intende che lo strutto deve appena coprire il fondo del tegame.

In questo modo potete preparare dei pezzetti di cavolfiore, di broccolo, di asparago ecc. ecc.

65. **Fritto di cervella nella pastina.** — Preparato che abbiate un cervello come al numero precedente, tagliatelo a pezzetti grossi come mezze noci, involgete questi nella pastina N.° V. o IX. (vedi al principio del presente Capitolo) e friggeteli.

66. **Fritto di cervella alla Villeroi.** — Come il numero precedente, soltanto involgerete i pezzetti di cervello in una crema come quella del N.° 37, tenendola scarsa di parmigiano.

In questo modo si friggono anche le animelle o i pezzetti di pollo lesso o arrostito.

67. **Fritto di cervella alla francese.** — Scottate il cervello, mettetelo a rosolare nel burro dove avrete soffritto un battutino d'erbe aromatiche (timo, basilico, cerfoglio, maggiorana, prezzemolo), aggiungetevi un po' di noce moscata e la midolla di 3 pani inzuppata nel latte e passata allo staccio. Amalgamate tutto, formate delle polpettine, indoratele, passatele nel pangrattato e friggetele con poco burro.

68. **Fritto di carne cotta.** — Passate dalla macchina per sminuzzare la carne del vitello arrosto o degli avanzi d'arrosto di pollo. Per ogni cucchiaio di carne prendete un uovo e un cucchiaio non colmo di farina. Aggiungete al composto un pizzico di cannella, poi impastatelo bene con del latte e friggetelo a cucchiajate (non nuotanti) in un tegame largo.

69. **Fritto di polmone.** — Fate saltare nel burro e a fuoco vivo 250 gr. di polmone di vitello scottato coll'acqua bollente e tagliato minutissimo senza salarlo e senza portarlo a perfetta cottura, mettetelo in un tegamino dove avrete rosolato un battuto fino di lardo, aggiungetevi del pangrattato, qualche aroma, un po' di *consommé* o brodo con estratto Liebig, e quando il composto è amalgamato, salatelo versatelo sopra un tagliere e lasciatelo raffreddare. Involgetelo quindi a pezzetti nella pastina N.° IV. o VII. e friggetelo.

70. **Tagliatelle di carne cruda, fritte.** — Passate 2-3 volte dalla macchina 400 gr. di vitello, mettetelo in una catinella e unitevi un pajo d' uova, del pangrattato finissimo e formate un pastone non troppo molle, aggiungendovi, se occorresse, un pochino di latte. Stendete il pastone sulla spianatoja, tagliatelo a listerelle larghe un dito, involgetele nell' uovo e nel pangrattato, e friggetele (non nuotanti) in un tegame largo, spruzzandole poi di limone.

Sezione II.

Fritti dolci.

1. **Fritto passato dalla siringa** *(Gambi di zucca)*. — Per fare questo fritto, che nel Trentino si chiama *gambi di zucca* per la somiglianza della sua forma con gli steli grossi delle cucurbitacee, occorre una solita siringa da cucina col traforo del disco in forma di una stella o di tre stelle. Con tre stelle il fritto riesce più grazioso, perchè i tre piccoli gambi s' incrociano. (Vedi pag. 67 il disegno della siringa).

Misurate $^1/_2$ litro di farina stacciata e $^1/_2$ litro d' acqua. Fate bollire l' acqua con un pezzetto di burro grosso come una bella noce, e quand' è in pieno bollore ritirate la cazzarola sull' angolo del fornello e versatevi tutto d'un tratto, da un vaglietino o da un cartoccio, la farina, con uno scrupolo di sale, mescolate con destrezza e rapidità, rimettete la cazzarola sul fuoco e continuate a lavorare la pasta con un mestolo finchè si condensa, e si stacca; allora versatela in una catinella e, intiepidita che sia, scocciatevi uno alla volta 3 uova intere. Quando le uova sono bene amalgamate, riponetela, e al momento opportuno riempite la siringa di pasta, spingete col cilindro di legno per farla cadere nello strutto bollente tagliandola col coltello quando il grasso n' è coperto. Se v' aggrada, date alla pasta l' odore dell' arancio o del limone, con un po' di scorza trita in finissima polvere, oppure l'odore di vaniglia facendone bollire un pezzetto nell' acqua. Invece dell'acqua, in questo caso, potete servirvi anche di latte. Se abbonderete colle uova questo fritto riescirà sempre più fino, come pure se metterete il composto in un mortajo di pietra e lo pesterete lungamente. Spolverizzatelo di zucchero prima di servirlo.

Col sapore di caffè. Preparate $^1/_4$ di litro di caffè messo molto forte, mescolatelo con $^1/_4$ di litro di latte o di panna, fatelo bollire con un pezzetto di burro come mezz'uovo, un cucchiaio di zucchero e mezzo guscio di vaniglia che poi leverete. Quando si gonfia, versatevi $^1/_2$ litro di farina passata allo staccio procedendo com'è indicato sopra e badando che non si formino bozzoli. Quando la pappa si stacca dalla cazzarola, mettetela in una catinella e lasciatevela un po' raffreddare, unitevi 3-6 uova uno che non veda l'altro, rimestando sempre, friggetela come sopra e spolverizzatela di zucchero. Potete anche mettere in infusione, per un'ora, nel latte bollente 40 gr. di caffè tostato ma non macinato passando poi il latte da un tovagliolo.

Con sapore di cacao. Come la prima ricetta, unendo alla farina un po' di cacao in polvere. Quando avrete aggiunto le uova al composto, pestatelo nel mortajo finchè si solleva col pestello.

Con sapore di mandorle. Mondate nell'acqua bollente 150 gr. di mandorle dolci con 12 mandorle amare. Pestatele nel mortajo con un pochino d'acqua, mettetele in una catinella, versatevi sopra $^1/_2$ litro di latte bollente. Dopo un'ora passate il latte da un tovagliolo, spremendo fortemente, fatelo bollire con un pezzo di burro come mezz'uovo, poi formate la solita pasta con $^3/_8$ di litro di farina di frumento e $^1/_8$ di fecola, unitevi 3-4 uova e procedete come sopra. Potete spolverizzare questo fritto con zucchero e cannella, o cioccolata.

Con le mandorle. Pestate le mandorle come per la precedente ricetta, unitevi un composto come quello della prima ricetta, impiegando 6 uova invece di 3, e pestate ancora tutto nel mortajo di pietra.

Con marmellata di mele o d' altre frutta. Bagnate la midolla di 4 pani nel latte, passatela da uno staccio entro la cazzarola, aggiungetevi ancora un pochino di latte e formate una pappina ben cotta.

Passate pure allo staccio 3 cucchiai di marmellata, unitela alla pappina, scocciatevi 4 uova uno alla volta, mescolate bene e a lungo, procedete come sopra. Potete dare alla pasta il sapore d'arancio o di limone. Se fosse troppo molle, mettetevi un po' di farina, se troppo densa delle uova.

Con patate. Secondo la ricetta indicata per i fritti senza zucchero. Prima di servire il fritto spolverizzatelo con abbondante zucchero a velo.

Con pasta lievitata. Fate fermentare 15 gr. di buon lievito (vedi lievito) con 3 cucchiai di farina, un po' di latte tiepido e crudo e un cucchiaio di zucchero, unitevi poi 30 gr. di burro, mescolate con 2 uova, 210 gr. di farina, sale e tanto latte da farne una pasta piuttosto soda. Fermentata che sia mettetela nella siringa e procedete come indica la prima ricetta.

2. **Fritto passato dall'imbuto a tre fori.**

Col vino. Stemperate 120 gr. di farina con un po' di vino bianco, unitevi 3 cucchiai di zucchero, una presina di sale, 4 albumi a neve. La pasta dev'essere liscia e colante. Riscaldate dello strutto in una piccola padella, versate la pasta a cucchiai nell'imbuto a tre fori (questi fori devono avere un diametro di $^3/_4$ di cent.) e lasciatela cadere nel grasso bollente sospendendo l'operazione quand'esso sarà coperto di pasta. Levate la frittella intera, traforata, che ne risulta e piegatela in fretta sul matterello affinchè pigli un po' di curva e una forma graziosa.

Imbuto a tre fori.

Colla panna. Versate 40 gr. di farina, in $^1/_3$ di litro di latte bollente, in cui avrete fatto sciogliere bene 40 gr. di burro, aggiungetevi una presina di sale e asciugate la pasta al fuoco finchè si stacca. Gettatela in una catinella e scocciatevi delle uova, ma che uno non veda l'altro, finchè la ridurrete a tanto da passar facilmente, come sopra, a traverso l'imbuto. Levate con cura ciascuna frittella dallo strutto e senza piegarle collocatele un momento sulla carta asciugante e spolverizzatele di zucchero a velo. Se la pasta fosse densa diluitela ancora con uova.

Colla marmellata di frutta. Come la ricetta del fritto di marmellata passato dalla siringa diminuendo la quantità del pane e aumentando quella delle uova finchè il composto diventa colante.

3. **Anellini col ripieno di nocciuole.** — Amalgamate sul tagliere 3 tuorli d'uovo, 3 cucchiai di burro sciolto, 3 cucchiai di zucchero con quella quantità di farina che il liquido assorbe (circa 4 volte quello che sta in un pugno), fate una pasta piuttosto dura e tirate due sfoglie assai fine e d'eguale grandezza. Spalmatene una con un ripieno composto di 150 gr. di nocciuole grattate, 50 gr. di zucchero, 2 prese di cannella in polvere, una presa di garofani, la scorza trita di mezzo limone, 1 albume a neve, collocatevi sopra l'altra sfoglia, premendo un poco colle mani per farle bene aderire, tagliatela con la rotella a striscioline, intingete il ferro dei cannelloni (vedi pag. 158) nello strutto bollente, asciugatelo, circondatelo con alcune striscioline chiudendo a guisa d'anello la pasta e lasciandole un po' distanti una dall'altra e friggete gli anellini per poi spolverizzarli con dello zucchero aromatizzato.

4. **Trucioli.** — Amalgamate sulla spianatoja 200 gr. di farina, 40 gr. di burro, 4 tuorli d'uovo, 2 cucchiai d'acquavite, un po' di sale e la panna che può occorrere per farne una pasta morbida. Tagliate la sfoglia a listerelle larghe poco più d'un centimetro e lunghe circa 25 cent. Rotolatele sul ferro dei cestini (vedi pag. 166), friggetele d'un bel colore dorato per poi spolverizzarle di zucchero finissimo.

Truciolo.

5. **Ravioli di „ crescente " per uso di famiglia.** — Fate una pasta sul tagliere come quella indicata per la *crescente* (vedi Sez. I. N.° 48), tirate la sfoglia piuttosto fina, tagliatela in tanti dischi di 6-7 cent. di diametro, mettetevi nel mezzo un pezzetto di marmellata densa o un mezzo cucchiaino di crema, o un ripieno di noci, di mandorle o di nocciuole (vedi Cap. 7), ripiegate il disco a guisa di mezza luna e friggetelo. La pasta deve riposare almeno mezz'ora prima di stendere la sfoglia, ma quando è tirata conviene adoperarla subito.

Questa stessa pasta si può friggere in forma di quadrati e di rombi senza ripieno e piegature e in questo caso essa si gonfia molto nello strutto che non dev'essere troppo bollente. La servirete spolverizzata di zucchero con una salsa di sciroppo di frutta.

6. **Ravioli di pasta mezza sfoglia** *(Rissoles)*. — Fate della pasta mezza sfoglia (vedi Cap. 11) riempiendo i ravioli come dicemmo sopra ma a preferenza con crema pasticcera semplice (vedi Cap. 24).

7. **Buste.** — Aggiungete al composto delle *Rissoles* mezzo cucchiaio di lievito di soda (vedi Cap. 27) per 150-200 gr. di farina, tirate la sfoglia, tagliatela a quadratini, mettetevi un ripieno di marmellata, chiudete i quadratini riunendo tutte le punte in mezzo come una busta, spruzzateli d'uovo sbattuto, friggeteli e spolverizzateli di zucchero.

Buste.

8. **Bastoncelli con lievito di soda.** — Amalgamate un bicchiere di latte, 2 tuorli, 2 cucchiai di rhum, la buccia trita d'un limone con tanta farina quanta il liquido ne assorbe, più una noce di burro sciolto e un cucchiajo di lievito di soda (vedi Cap. 27). Maneggiate leggermente la pasta sul tagliere e foggiatela a bastoncelli lunghi 6-7 cent. e grossi come mezzo dito. Friggeteli e spolverizzateli di zucchero.

9. **Bastoncelli alla Svizzera.** — Lavorate 2 uova intere con 140 gr. di zucchero, unitevi a goccia a goccia 60 gr. di burro fuso, poi 280 gr.

di farina e un po' di vaniglina, mettete il composto sulla spianatoja, maneggiatelo bene e lasciatelo riposare mezz' ora. Riducetelo poi in tanti rotolini come un dito mignolo, tagliateli a bastoncelli tutti d'eguale dimensione e friggeteli. Lo strutto dev' essere piuttosto caldo. Servite questi bastoncelli colla panna montata o con zabajone.

10. **Treccine.** — Impastate sul tagliere 200 gr. di farina con 100 gr. di burro 3 uova intere e un pochino di panna. Stendete la sfoglia non troppo fina, tagliatela a listerelle, intrecciatele in quel modo che più v' aggrada e friggetele.

11. **Treccine col lievito.** — Sciogliete 30 gr. di buon lievito in un quartuccio di latte crudo con la farina occorrente per farne un composto molle che sbatterete bene e poi lascierete fermentare in luogo tiepido. Quando sarà raddoppiato di volume aggiungetelo a 100 gr. di burro che avrete mescolati con 2 tuorli e 1 uovo intero, scorza di limone e zucchero a piacere, unitevi un po' di sale, un pajo di cucchiai di latte o di panna acida e quella quantità di farina che occorre per ottenere un pastone piuttosto sodo che maneggerete bene e farete ancora fermentare. Lavoratelo di nuovo sulla spianatoja foggiandone poi dei bastoncelli e con questi delle treccine che friggerete nello strutto e servirete, spolverizzate di zucchero, insieme ad una buona marmellata.

12. **Ventaglini fritti.** — Intridete di farina 6 tuorli e 6 cucchiai di panna, salate. Maneggiate con destrezza la pasta sulla spianatoja, dopo un' ora tirate una sottilissima sfoglia che taglierete poi a pezzi quadrilunghi e piegherete a guisa di ventaglini. Friggeteli d' un bel colore dorato e spolverizzateli collo zucchero di vaniglia.

13. **Nastrini fritti.** — Amalgamate sul tagliere 2 uova intere, ma piccole, un cucchiajo e mezzo di rhum, un pezzetto di burro sciolto grosso come una noce, 2 cucchiai di zucchero e 7 cucchiai non del tutto colmi di farina. Tirate una sfoglia finissima, tagliatela colla rotella in tante striscioline di cent. 1 $^1/_2$ circa di larghezza, formate dei nastriai bene annodati e friggeteli d'un colore dorato poi spolverizzateli di zucchero vanigliato o profumato con limone o arancio. (Per far ciò grattuggerete insieme all' altro, qualche pezzetto di zucchero soffregato sulla buccia degli agrumi suddetti).

14. **Fiocchi.** — Mescolate 3 tuorli d' uovo con 2 cucchiai di zucchero, unitevi ancora $^1/_8$ di panna in cui avrete sciolto altri 2 cucchiai di zucchero, intridetevi la quantità di farina che il liquido assorbe, più un pizzico di vaniglina o la scorza trita di un limone e un pizzico di sale,

lavorate diligentemente il composto sulla spianatoja, lasciatelo riposare un' ora, tirate la sfoglia piuttosto fina, tagliatela a liste lunghe 15 e larghe 3-4 cent., fate un' incisione per il lungo in mezzo a ogni listerella e introducete nell' apertura una delle estremità di essa, foggiando una specie di fiocco semplice. Friggete i fiocchi nello strutto e spolverizzateli di zucchero a velo, misto, se v' aggrada, con cannella, cacao o cioccolata.

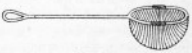
15. **„ Grostoli " alla trentina.** — Intridete 2 tuorli e $^1/_8$ di litro di latte tiepido con della farina. Ve ne occorreranno circa 250 gr.: ciò dipende dalla qualità. Nel latte avrete fatto sciogliere prima un pezzetto di burro. La pasta che farete sulla spianatoja dev' essere molto bene lavorata e piuttosto tenera. Lasciatela riposare 20-30 minuti, poi tirate la sfoglia fina, non finissima, tagliatela a vostro piacimento in forma di quadrati, di rombi ecc. ecc., friggetela di mano in mano che la tagliate; quando ha preso un bel color d' oro spolverizzatela di zucchero a velo. Potete dare a questa pasta l' odore di limone, d' arancio o di vaniglia a vostro piacimento.

16. **Cestini.** — Per fare i cestini potete prendere una delle tre ricette antecedenti.

Ferro per fare i cestini.

Tirata che abbiate la sfoglia piuttosto sottile tagliatela in tanti ovali grandi come il palmo d' una mano e fate in ciascuno alcune incisioni colla rotella lasciando l'orlo intatto. Così! Friggete quindi un ovale per volta nello strutto bollente tenendolo sollevato con l'apposito ferro che introdurrete alternativamente sotto e sopra le striscioline della pasta affinchè si gonfino e prendano la forma di cestino irregolare.

Potrete ottenere lo stesso scopo collocando l' ovale entro un mestolo di filo di ferro (come quello che si adopera per levare i gnocchi dall'acqua) e immergendo il mestolo nello strutto. Scuotete sempre la padella o il mestolo.



Mestolo.

Ricetta speciale per i cestini: 3 cucchiai di burro sciolto, 3 cucchiai di latte, un po' d' acqua di fiori d'arancio, un cucchiajo o due d' acquavite, 4 tuorli d' uovo, la farina necessaria per formare una bella pasta.

Tagliando la pasta dei N.' 14-16 collo stampo a spira o a chiocciola intinto nello strutto bollente otterrete pure un grazioso fritto.

Stampo a chiocciola.

17. **Creste di pasta col lievito di soda.** — Impastate sulla spianatoja 2 uova intere, 5 cucchiai di zucchero, uno di rhum, 2 cucchiai di farina, la buccia trita d' un limone, mezzo cucchiajo di lievito di soda (vedi Cap. 27), coll' occorrente farina per fare un omogeneo composto. Lavorate la pasta in fretta, lasciatela riposare mezz' ora. Tirate la sfoglia alquanto sottile, tagliatela a rotondi o a ovali piuttosto grandi, stendete sulla metà di essi un po' di marmellata molto densa di arancio o di albicocca, ripiegatevi sopra l' altra metà come una frittata, fatevi delle incisioni lasciando intatta la parte ripiegata, così: e friggete le creste nello strutto bollente, spolverizzandole poi di zucchero. Queste creste si fanno anche senza il ripieno di marmellata.

18. **Quadratini col lievito di soda.** — Sbattete 3 tuorli con 3 cucchiai di panna e 50 gr. di zucchero, la scorza di mezzo limone trita finissima o un buon pizzico di cannella se la preferite al limone, amalgamatevi tutta quella farina che il liquido assorbe per farne una bella pasta liscia, dopo avervi ancora aggiunto un cucchiajo di lievito di soda. Lasciatela riposare 20 minuti, tirate la sfoglia della grossezza d'uno scudo, tagliatela a quadratini colla rotella e friggetela nello strutto bollente.

19. **Gli stessi quadratini col ripieno.** — Preparata che abbiate la pasta del numero antecedente e tirata la sfoglia, spalmatene la metà con della marmellata di ribes, di fragola, di lampone ecc. ecc., copritela con l' altra metà, tagliatela con la rotella a quadrati e friggetela.

20. **Altri quadratini senza lievito.** — Lavorate sulla spianatoja 200 gr. di farina, 50 gr. di zucchero, 100 gr. di mandorle mondate, asciugate e macinate, 100 gr. di burro, 2 uova, un cucchiaino di finissima cannella, la buccia trita d' un limone, panna e vino bianco in quantità eguale, quel tanto che occorre per fare una bella pasta morbida. Lasciatela riposare 20 minuti, stendetela sulla spianatoja della grossezza d'uno scudo, tagliatela a quadrati con la rotella e friggetela per poi spolverizzarla di zucchero. Anche questi quadratini si possono empire come i precedenti.

21. **Guancialini.** — Impastate sulla spianatoja 200 gr. di farina, 60 gr. di burro, 2 tuorli, un cucchiajo di zucchero e un po' di vino bianco. Lasciate riposare la pasta mezz' ora, stendetela e ripiegatela come la pasta sfoglia, tagliatela a quadratini, riempiteli a due a due con un bel pezzetto di marmellata densa (non fresca che si scioglierebbe); prima di

friggerli ritagliateli colla rotella perchè restino chiusi. Potete fare questo fritto anche in forma di rotondini o di triangoli.

Oppure: Fate una pasta come quella del N.° 18 e formate i guancialini mettendovi un ripieno di 200 gr. di noci peste, 100 gr. di zucchero, 2 albumi, 10 gr. di cannella, 5 gr. di garofani, la buccia trita d'un limone. Alle noci potete sostituire le nocciuole.

22. **Guancialini alla portoghese.** — Impastate 150 gr. di farina, 30 gr. di burro, un tuorlo, uno scrupolo di sale, un po' di latte e un po' di vino bianco. Mettete la pasta a riposare, preparate il seguente ripieno: 100 gr. di mandorle dolci, 20 gr. di mandorle amare, 80 gr. di sultanina, tutto ben trito colla lunetta, 2 albumi e 105 gr. di zucchero, procedete quindi come nella ricetta N.° 21.

La pasta deve gonfiarsi molto, perciò la farete riposare almeno un'ora.

23. **Guancialini di lievito col ripieno alla boema.** — Sciogliete 20 gr. di lievito buono di birra in $^1/_8$ di latte, mescolatevi un pajo di cucchiai di farina e lasciatelo fermentare in luogo tiepido. Tramenate a parte 3 tuorli con 30 gr. di burro e 2 cucchiai di zucchero, aggiungetevi 5 cucchiai di latte, il lievito fermentato e la farina occorrente per fare una pasta soda che sbatterete bene con una spatola e poi lascierete lievitare ancora. Versatela quindi su d'una spianatoja infarinata, stendetela leggermente col matterello, tagliatela a sottili quadratini, empitene due a due col seguente composto e friggeteli nello strutto.

Ripieno: Macinate nel macinino del caffè $^1/_4$ di litro di semi di papavero. Fate bollire con un pajo di cucchiai d'acqua 50 gr. di zucchero, mescolatevi i semi macinati, più 10 gr. di cannella e 5 gr. di garofani.

24. **Guancialini di lievito.** — Preparate 20 gr. di lievito fermentati, come sopra. Unitevi poi 2 uova intere, tramenate con 40 gr. di burro, 2 cucchiai di zucchero vanigliato, una presa di sale, 4 cucchiai di latte e la farina necessaria per farne una pasta piuttosto molle che sbatterete a lungo colla spatola finchè si stacca. Preparate intanto l'apposito arnese che somiglia a quello in cui si cuociono le uova al burro, versate in ogni conchetta un cucchiaino di strutto bollente e un cucchiajo della pasta che avrete lasciata fermentare per la seconda volta, friggete i guancialini da una parte e dall'altra e serviteli spolverizzati di zucchero, se volete anche uniti a due a due con della marmellata.

Arnese per fare i guancialini.

25. **Fritto sfogliato alla romagnola col ripieno di crema.** — Fate una pasta con 3 uova, un pezzetto di burro come mezz' uovo, un cucchiajo di zucchero e l'occorrente farina. Stendetela in forma di tre quadrati eguali e assai fina. Sovrapponete un quadrato all'altro, avendo cura di spennellare i due primi con del burro sciolto. Tagliate poi la pasta a rotondini, mettetevi nel mezzo un po' di crema pasticcera (vedi Cap. 23), ripiegate come un raviolo, friggete, spolverizzate di zucchero.

26. **Cannelloni di pasta frolla.** — Amalgamate sulla spianatoja, con un po' di panna, 300 gr. di farina con 150 gr. di burro e il sale occorrente. Maneggiate la pasta a lungo, copritela quindi con una catinella calda e lasciatela riposare. Preparate i cannelloni secondo la regola indicata al N.° 53 della Sez. I., ma invece d' empirli di funghi o di qualche intingolo, guerniteli di crema pasticcera con sapore di cioccolata, rosolio, ecc. ecc., oppure fatevi il ripieno di zabajone (vedi Cap. 24).

27. **Cannelloni di pasta lievitata.** — Come i cannelloni di pasta di lievito nei fritti senza zucchero (Sez. I N.° 54), scegliendo uno dei ripieni della precedente ricetta.

28. **Cannelloni annodati.** — Per questi cannelloni v' occorrerà un arnese eguale a quello che s' adopera per il N.° 53 pag. 158. soltanto col cilindro più corto e più grosso cioè cent. 2 $^{1}/_{2}$ circa di diametro e cent. 6 di lunghezza.

Arnese per fare i cannelloni.

Questi cannelloni esigono una certa pazienza e abilità ma riescono belli d' aspetto e compensano del lavoro.

Annodate intorno al manico, proprio vicino al cilindro, un pezzo di spago bianco, rivestite il cilindro d' un quadratino di pasta tagliato esattamente così ch' esso ne resti coperto senza che nulla sopravanzi e fate girare 8-10 volte lo spago intorno alla pasta tenendolo poi colla sinistra. Colla destra immergete il cilindro (che avrete già intinto nel grasso e poi bene asciugato) nella padella quasi colma di strutto bollente.

Quando la pasta avrà preso un bel color d' oro levate con cautela lo spago che avrà lasciato una traccia regolare in forma di spira, sciogliete il pasticcino dal tubo e spolverizzatelo di zucchero. Servite i cannelloni tanto vuoti come empiti di crema o zabaione.

La pasta potete prepararla con una delle seguenti ricette.

I. Ricetta. Amalgamate sul tagliere 200 gr. di farina con 80 gr. di mandorle macinate finissime, 80 gr. di burro sciolto e 60 gr. di zucchero, 2 rossi d' uovo, una presa di garofani, $^{1}/_{2}$ cucchiaino di can-

nella, la scorza finissima di mezzo limone e un po' di panna mista col rhum, cioè il liquido che occorre per farne una pasta bella, morbida, ma non molle. Prima di servirvene lasciatela riposare un'ora.

II. Ricetta. Amalgamate in fretta sul tagliere 200 gr. di farina con 60 gr. di burro, 2 tuorli d'uovo e un pochino di panna cruda, se acida, tanto meglio. Lasciate riposare la pasta mezz'ora, prima di servirvene piegatela e stendetela due o tre volte come la pasta sfoglia. Alla panna potete aggiungere un cucchiaio di vino.

29. **Cannelloni fritti colla pasta empita.** — Macinate 140 gr. di mandorle mondate, unitevi 140 gr. di farina, 140 gr. di burro, 30 gr. di zucchero, una presa di cannella, una di garofani e una di *macis*, più la scorza di mezzo limone trita minutissima, impastate tutto con metà vino buono e metà panna e 2 tuorli d'uovo, e tirate una sfoglia non troppo sottile, tagliatela in tanti pezzi che bastino a coprir bene il cilindro, uniteli a due a due (bagnando gli orli con un po' di marmellata, d'albume), legateli sul tubo come si disse al numero precedente e friggeteli. Prima di adoperare la pasta lasciatela riposare a lungo.

30. **Fritto in forma di rose.** — Per questo fritto occorrono 4 tagliapaste di diversa grandezza con 8 scanalature ciascuno. Il primo avrà il diametro massimo di cent. 9 ½, il secondo di 8 ½, il terzo di 7 ½, il quarto di 6 ½.

Questi tagliapasta si comperano per pochi centesimi in tutti i grandi negozi d'utensili di cucina e servono anche separatamente per fare dei pasticcini.

Mescolate 2 tuorli d'uovo con 5 cucchiai di panna e 2 cucchiai di vino bianco, una presa di sale e mezzo cucchiajo di zucchero, mettete 280 gr. di farina sulla spianatoja, fate la fontana versandovi il liquido e intridendo tutto con un coltello, poi lavorate diligentemente la pasta con le mani finchè fa le bolle e lasciatela riposare un'ora. Tirate quindi una sfoglia assai sottile, come una cialda, tagliate un numero eguale di rotondini per ogni formetta, uniteli a quattro a quattro secondo la gradazione, avendo cura di alternare i merli col vuoto come si fa coi fiori

Tagliapasta per le rose fritte.

Forme impicciolite della pasta tagliata.

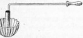
di carta, premetevi un dito nel mezzo perchè s'attacchino e, se non giovasse, ricorrete a un pochino di tuorlo d'uovo col quale potete anche spruzzare le rose prima di friggerle. Mettetele a una a una nello strutto bollente, colle foglie rivolte in giù perchè s'aprano bene, guernitele nel mezzo con un pezzetto di marmellata o con una ciliegia confettata e spolverizzatele di zucchero.

31. **Fritto arricciato.** — Amalgamate sul tagliere 200 gr. di farina, 80 gr. di burro, 3 tuorli d'uovo, un po' di vino bianco, una presa di sale; lavorate la pasta in fretta, stendetela e piegatela tre volte come si fa con la pasta sfoglia, della grossezza d'uno scudo circa, tagliatela in tanti dischi che abbiano su per giù cent. 12 di diametro, fatevi tante incisioni che vadano dall'orlo al centro dove lascierete un rotondino intatto, friggeteli con precauzione affinchè non si rompano, spolverizzateli di zucchero.

Disegno per il fritto arricciato.

Altra ricetta. 240 gr. di farina, 120 gr. di burro, 3 cucchiai di rhum, 3 tuorli d'uovo, sale.

32. **Fritto in forma di piccoli funghi.** — Per fare i funghi fritti occorre uno stampino apposito che s'intinge nello strutto bollente, si asciuga con un pannolino e poi s'immerge nel seguente composto e si rimette nel grasso. A metà cottura il funghetto si stacca da sè e galleggiando finisce di arrossare. Questi funghetti si riempiono con zabajone caldo o con marmellate di frutta miste con un po' d'albume a neve.



Stampo per i funghi.

Pastina. Proporzione: 1 uovo, 2 cucchiai di farina, un po' di latte, sale. Mescolate lungamente il composto che dev'essere semicolante: se sullo stampino immerso nel composto rimarrà una specie di velo che nasconda la latta, la quantità del latte sarà giusta.

33. **Fritto in forma di scodelline.** — Per queste scodelline potete fare la stessa pasta dei finti funghi e immergervi lo stampo che avrete prima intinto nello strutto bollente e poi bene asciugato con un pannolino. Le scodelline riesciranno leggère e vi converrà empirle con zabajone o creme spugnose. Volendole un po' più consistenti preparerete sulla spianatoja una pasta mezza sfoglia con 200 gr. di farina, 100 gr.

Stampo per le scodelline.

burro, sale e poca panna e, tirata una sfoglia della grossezza d'uno scudo, la taglierete prima in tanti rotondini che coprano (esternamente) il fondo delle scodellette, poi in tante listerelle con le quali fermerete l'orlo del rotondino facendo poi il giro della scodelletta. Potete anche coprirla con un pezzetto di pasta che combaci bene e che fermi il fondo. Empitele di crema di vaniglia o di cioccolata. Lo stampo delle scodelline deve avere nel fondo un cilindro come quello degli stampi che servono per cuocere a bagnomaria.

34. **Bombe N.° 1.** — Per fare queste bombe potete prendere anche latte, ma coll'acqua riescono più leggere.

Misurate un bicchiere grande di farina stacciata, salatela, preparatela in un vagliettino. Mettete al fuoco, con una noce di burro, un bicchiere eguale d'acqua, e quando bolle, ritirate la cazzarola sull'angolo del fornello, versatevi la farina tutto ad un tratto e rimestate il composto con gran forza affinchè non si formino bozzoli, poi tornate a collocarlo sul fuoco e lavoratelo sempre finchè si stacca dal mestolo. Gettatelo in una catinella e quando avrà perduto il primo bollore aggiungetevi uno che non veda l'altro 4 uova intere. Mescolate con gran cura questa specie di crema densa e friggetela a grosse cucchiajate e molto adagio nello strutto. Volendo potete darle il sapore di vaniglia o di limone.

35. **Bombe N.° 2.** — Mescolate bene in una cazzarola 6 cucchiai colmi di farina con $^1/_3$ di litro di latte, mettetela al fuoco e formate, rimestando sempre, una densa crema, aggiungetevi allora un pezzo di burro come un piccolo uovo, il sale occorrente e amalgamate bene ogni cosa. Versate poi il composto in una catinella e rompetevi uno che non veda l'altro 6 uova intere lavorandolo con diligenza circa 30 minuti. Friggetelo a grosse cucchiajate nello strutto non troppo bollente e in padella coperta e spolverizzate le bombe, che devono prendere bel colore, col solito zucchero a velo. Volendo potete profumare queste bombe colla buccia fina d'arancio.

36. **Bombe di pasta ricotta colla marmellata.** — Fate un composto come quello del N.° 34 con $^3/_8$ di litro di latte, $^3/_8$ di litro di farina, uno scrupolo di sale e un pezzetto di burro come una noce, aggiungetevi 4 cucchiai di marmellata di frutto passata allo staccio, quand'è tiepido mettetevi 3 uova. Friggete in forma di piccole palle questo composto che non si gonfierà molto ma che avrà un sapore gradevole. Spolverizzate di zucchero.

37. **Bombe di semolino.** — Fate cuocere $^1/_4$ di litro di semolino in $^1/_2$ litro crescente di latte buono che avrete fatto bollire con 3 cuc-

chiai di zucchero, la buccia trita d' un limone o un cucchiaino scarso di vaniglina e un pezzetto di burro come mezza noce. Aggiungetevi 3 nova alternando i rossi con gli albumi sbattuti a neve, poi, quando il composto è freddo, unitevi un cucchiaio di lievito di soda.

Formate delle palle ben rotonde, gettatele nello strutto bollente e friggetele di bel colore avendo cura di scuotere la padella e di voltarle colla schiumarola.

Potete anche omettere il lievito e unire al composto una ventina di mandorle grattuggiate, o 2-3 amaretti pesti, o un po' di cioccolata, facendola bollire col latte. Aumentando il numero delle uova le bombe riesciranno naturalmente più fine.

38. **Bombe di semolino col ripieno.** — Preparate delle palle come indica la precedente ricetta, senza lievito, foratele con un bastoncello, introducetevi un pezzo di densa marmellata, chiudete il foro e friggetele come sopra per poi spolverizzarle con lo zucchero a velo aromatizzato d' arancio o di limone.

39. **Altre bombe fine di semolino con cedro e sultanina.** — Bollite $^1/_4$ di litro di semolino con $^1/_2$ litro di latte, badando che sia ben cotto, unitevi, uno che non veda l' altro, 6 rossi d' uovo e un pochino di zucchero, poi 50 gr. di sultanina e 50 gr. di cedro a dadolini. Formate delle palle colle mani, involgetele nell' ovo frullato e nel pane e friggetele.

40. **Bombe di riso.** — Cuocete un poco 250 gr. di riso nell' acqua, finite di cuocerlo nel latte che avrete fatto bollire prima con un mezzo baccello di vaniglia: ve ne occorrerà circa $^3/_4$ di litro. Aggiungete al riso 80 gr. di burro e 2 cucchiai non colmi di zucchero, e quand' è bene passato e un po' intiepidito unitevi 4 tuorli d' uovo frullati a parte. Riponete il composto per un pajo d' ore. Al momento di servirvene incorporatevi i 4 albumi a neve, formate le bombe, intingetele nel pangrattato, nell' ovo sbattuto, e nel pangrattato daccapo, oppure in una cialda umida, poi nell' ovo e nel pane, fate la prova: se le bombe si sciogliessero, unitevi un pochino di farina, poi friggetele nello strutto. Per 8 persone.

41. **Bombe di riso col ripieno.** — Cuocete il riso come sopra dandogli invece il sapore di limone collo zucchero aromatizzato. Lasciate da parte gli albumi a neve e mettete nelle bombe un ripieno di marmellata (vedi sopra *Bombe di semolino col ripieno*), intingetele nel pane, nell' ovo e di nuovo nel pane e friggetele.

42. **Bombe di ricotta.** — Mescolate 400 gr. di ricotta fina con 6 uova, 6 amaretti pesti, 6 cucchiai scarsi di zucchero vanigliato e 3 cucchiai di farina; mettete il composto a cucchiai nella padella e friggetelo molto adagio.

43. **Bombe di ricotta col ripieno.** — Preparate un composto come il precedente, riducetelo con 2 cucchiai in tante pallottole, abbiate cura d'introdurvi un bocconcino del seguente ripieno, richiudetele e friggetele molto adagio.

Ripieno: 4 piccole tavolette di cioccolata, sciolte sulla bocca del forno con 2 cucchiai d'acqua, miste con due manate di mandorle macinate e 4 cucchiai di zucchero vanigliato.

44. **Bombe di castagne.** — Cuocete chilogr. 1 o 1 $^1/_2$ di marroni (sgusciati) nell'acqua. Levate loro anche la seconda buccia, mettete da parte i più belli, una ventina circa e, se non lo sono già, divideteli a metà e immergeteli nello sciroppo di zucchero. Pigiate gli altri marroni passandoli allo staccio, unitevi un pezzetto di burro, un po' di zucchero vanigliato, un cucchiajo di cacao, 2 uova intere e il latte necessario per farne una crema al fuoco, una specie di *purée.* Quando questa crema sarà intiepidita e sodina servitevene per involgere a uno a uno i pezzi di castagna formando delle palline che spolverizzerete di pangrattato e poi bagnerete nell'uovo sbattuto e rimetterete una seconda volta nel pane per friggerle di bel colore spolverizzandole finalmente di zucchero.

Potete empire questa *purée* anche come le bombe di ricotta della precedente ricetta.

45. **Bombe di lievito.** — Fate fermentare 20 gr. di buon lievito con 3 cucchiai di panna e un po' di farina, tanta da farne un composto molle che sbatterete alcuni minuti. Mescolate intanto 80 gr. di burro con 2 tuorli e 2 uova intere, 25 gr. di zucchero e una presa di sale, aggiungetevi il lievito fermentato, 200 gr. di farina, il sapore di limone o di vaniglia, e un po' di rhum. Lavorate bene la pasta col mestolo bagnandola subito (dopo nuocerebbe) con quel po' di latte crudo che potesse occorrere onde non riesca troppo dura, lasciate lievitare una seconda volta il composto, rovesciatelo sulla spianatoia infarinata, formate delle palle, disponetele a due a due sopra pezzetti di carta infarinati, e quando si gonfiano, mettete anche la carta nella padella dello strutto capovolgendo le bombe. La carta poi si staccherà da sè. Volendo empire queste bombe, quando sono collocate sulla carta le forerete con un bastoncello, ma non da parte a parte, e dopo aver introdotta nel foro qualche marmellata di frutto o un composto di mandorle macinate, al-

bume, zucchero, spezie, cedro confettato trito e rhum, richiuderete diligentemente il foro. La marmellata non deve mai essere fresca.

46. **Bombe di lievito alla tedesca (Faschingskrapfen).** — *Procedimento.* Fate fermentare in un luogo tiepido il lievito con 3 cucchiai di farina e il latte tiepido ma non bollito che vi necessita per allestire una pappina piuttosto molle che sbatterete bene. Quand' essa si sarà raddoppiata abbondantemente di volume, unitevi le uova che avrete mescolate a parte col burro e collo zucchero, un po' di scorza trita di limone, vaniglina o fior di moscato, la farina tiepida e il latte pure tiepido ma crudo che occorre per formarne una pasta di media densità che sbatterete anch' essa lungamente nella scodella fonda, con una spatola finchè si stacca (vedi *lievito*). Fate lievitare il composto per la seconda volta nella scodella bene coperta, e quando sarà nuovamente raddoppiato di volume, versatelo sulla spianatoja infarinata e colle mani staccatene dei brani, comprimeteli leggermente, unitene due a due con un pezzetto di marmellata d' albicocco densa e non fresca, e ritagliateli in forma di rotondini con l' apposito cerchiello di latta del diametro di cent. 5-6, badando che nella parte interna non entri nemmeno un bruscolo di farina, altrimenti la pasta non aderisce e friggendo s' apre. Infarinate un tovagliolo, stendetelo sovra un' assicella, collocatevi i *Krapfen* e lasciateli gonfiare sempre in luogo tiepido e molto ben coperti.

Riscaldate intanto dello strutto in una cazzarola larga tanto che esso raggiunga l' altezza di 3 cent. circa.

Quando i *Krapfen* sono gonfi, sollevateli con destrezza mediante una paletta e lasciateli scivolare nel grasso bollente in modo che la parte che prima aderiva al tovagliolo resti disopra, badate che abbiano lo spazio necessario per la loro perfetta fermentazione, chiudete ermeticamente la cazzarola e, se il coperchio non combacia bene, circondatelo con uno strofinaccio umido. Friggete i *Krapfen* adagio, scuotendo la cazzarola, voltateli una volta, quando hanno preso un bel colore collocateli un momento sulle fette di pane o sulla carta asciugante. Spolverizzateli di zucchero e serviteli caldi. Se riescono bene queste bombe devono essere molto leggere, dorate sotto e sopra, con un anello più chiaro in mezzo che dipende dalla giusta quantità dello strutto.

Ingredienti: Farina gr. 280 della quale ne leverete 3 cucchiai per il primo fermento, burro gr. 70, tuorli 4, panna 5 cucchiai, un po' di latte crudo per il lievito (di questo gr. 20 se fresco, gr. 25 se meno fresco), zucchero un cucchiajo e mezzo, la scorza trita di mezzo limone, sale, marmellata d' albicocche o d'altro genere.

Se avete fretta con questa ricetta potete formare le bombe subito,

appena la pasta sarà sbattuta, senza lasciarla fermentare la seconda volta.

Altri ingredienti per bombe più fine : Farina 230 gr., burro 100 gr., lievito freschissimo gr. 20, 3 cucchiai di panna e 2 di farina per farlo fermentare, tuorli 3, uova intere 3, zucchero gr. 35, sale, fior di noce moscata pesto un pizzico, 2 cucchiai di maraschino di Zara, marmellata d' albicocche, latte crudo se occorre.

47. **Bombe con lievito di soda.** — Il sapore di queste bombe differisce molto da quello delle precedenti ma è pure buono e la fatica che esse esigono è sì lieve da consigliarne la prova.

Mettete sulla spianatoja 280 gr. di farina, incorporatevi 70 gr. di burro sciolto, 70 gr. di zucchero, 1 uovo intero, circa $^1/_5$ di litro di latte crudo, la scorza trita finissima d' un limone, 30 gr. di cremore di tartaro e 12 gr. di bicarbonato di soda. Lavorate la pasta in fretta, tirate una sfoglia di $^1/_2$ cent. d'altezza, tagliatela in tanti dischi di 4-5 cent. di diametro, disponete sulla metà di questi dischi dei pezzi di marmellata densa e non fresca, grossi come belle nocciuole, copritela cogli altri dischi, premete l' orlo colle dita, ritagliate i pasticcini con un altro cerchiello un po' più piccolo del primo, lasciateli riposare un' ora, friggeteli adagio, spolverizzateli di zucchero.

48. **Bombe nello stampo.** — Fate fondere un pezzetto di burro come una bella noce, unitevi 1 quartuccio di latte misto con un po' di panna, 3 tuorli d' uovo, mezzo cucchiaio di zucchero fino, aromatizzato col limone, coll' arancio o colla vaniglia (vedi *zucchero aromatizzato*) e 60-80 gr. di farina. Lasciate riposare il composto mezz' ora. Incorporatevi i 3 albumi a neve, ungete con del burro lo stampo apposito (esso somiglia a quello per cuocere le ova al burro, soltanto le cavità sono più fonde, vedi pag. 168 N.° 24), empitene per metà le conchette, collocate l'arnese a forno molto moderato, lasciatevi le bombe 25-30 m. senza aprirlo.

49. **Bombe di lievito nello stampo.** — Fate il fermento (vedi lievito) con 20-25 gr. di lievito di birra, un po' di latte crudo intiepidito e due tre cucchiai di farina. Quando è pronto, unitevi 3 rossi d' uovo, 300 gr. di farina e (a poco a poco) tanto latte crudo, intiepidito, da farne una pappa colante che mescolerete circa mezz' ora e farete fermentare. Alcuni minuti prima di servire le bombe unitevi le chiare a neve, poi mettete il composto nell'apposito stampo (vedi N.° 24) unto con molto burro e cuocete a forno allegro. Servite poi con crema o zabajone come il fritto precedente.

50. **Crema fritta alla veneziana.**

Proporzioni: Un tuorlo d'uovo, un cucchiajo di farina, un cucchiaio di zucchero, un bicchiere di latte per ogni persona. Lavorate prima i tuorli collo zucchero, aggiungete la farina, stemperate col latte, cuocete il composto tre quarti d'ora continuando a rimestarlo. Stendetelo su d'un tagliere riducendolo dell'altezza d'un centimetro e, raffreddato che sia, dividetelo, col coltello, in tanti rombi che immergerete prima nell' uovo sbattuto, poi nel pangrattato finissimo e friggerete d'un colore dorato, spolverizzandoli poi di zucchero.

Col sapore di caffè. Levate una tazzina di latte dalla quantità stabilita, sostituitela con caffè forte di prima qualità, proseguite come sopra.

Col sapore di mandorle. Prima di fare la crema versate il latte bollente sopra una manata di mandorle mondate e peste e lasciatelo riposare un' ora, spremetelo quindi da un tovagliolo.

51. **Crema fritta con sapore di limone o d'arancio.** — Mescolate 5 uova intere con 2 cucchiai di zucchero e la buccia d' un limone trita finissima, unitevi 5 cucchiai di farina, poi, a poco a poco, 7 decilitri di latte e fate una crema ben cotta. Proseguite come per la crema alla veneziana, tagliando invece il composto a rotondini. Se volete ridurre a 3 il numero delle uova, prendete 7 cucchiai di farina. Potete dare a questa crema anche il sapore dell' arancio senza però omettere il limone.

52. **Crema fritta con sapore di cioccolata.** — Fate bollire due piccole tavolette di cioccolata grattuggiata con 3 cucchiai di zucchero e 3 decilitri di latte, mescolate intanto 4 cucchiai di farina con 3 decilitri di panna o latte buono, aggiungetevi 5 tuorli, poi la cioccolata raffreddata e formate la crema al fuoco. Quando è passata bene continuate come colle creme alla veneziana.

53. **Crema fritta guernita con marmellata.** — *Proporzioni per la crema:* 3 uova intere, 2 cucchiai di zucchero ben lavorati nella cazzarola, 5 cucchiai, non colmi, di farina, $^1/_2$ litro di latte che aggiungerete a poco a poco. Quando il composto sarà cotto, continuate come nella crema alla veneziana e prima di servire mettete in mezzo a ciascun rombo una pallottola di densa marmellata o un quadratino di persicata o cotognata.

54. **Crema fritta fina con cedro, mandorle ecc.** — Mescolate in una cazzarola 40 gr. di burro con 80 gr. di zucchero, unitevi 200 gr. di farina finissima e formate una crema al fuoco con circa $^3/_4$ di litro di latte, aggiungendovi 3 tuorli d' uovo, 20 mandorle dolci e 10 amare tutte

mondate e macinate, 100 gr. di cedro confettato, a quadratini, scorza di limone o d' arancio. Stendete il composto su d' un tagliere, riducetelo in tanti pezzi regolari dell' altezza di un cent., involgeteli nella seguente pastina, friggeteli e spolverizzateli con dello zucchero aromatizzato coll'arancio o col limone.

Pastina: farina gr. 75, tuorli n. 2, un po' di sale, un bicchiere scarso di latte, 2 albumi a neve.

55. **Crema a bagnomaria fritta.** — Mescolate bene 4 uova intere, 4 cucchiai di zucchero, 4 cucchiai di farina e 1 litro di latte. Cuocete il composto a bagnomaria in una tortiera quadrata. Diaccio che sia, tagliatelo a quadratini, involgete questi nell' uovo sbattuto e nel pangrattato o in una pastina da friggere come la precedente e proseguite com' è indicato sopra.

A questa crema si può dare il sapore di agrumi, di zucchero caramellato ecc. ecc.

56. **Crema rappresa al forno e poi fritta.** — Gettate 125 gr. di farina in un buon quartuccio di latte bollente in cui avrete sciolto 40 gr. di burro; salate, formate una pasta ben cotta finchè si stacca dalla cazzarola. Unitevi 5 tuorli d' uovo, 90 gr. di zucchero, vaniglina, scorza di limone o d' arancio o altri odori. Fate rapprendere questa pasta in una tortiera nel forno e procedete come sopra.

Oppure: Mescolate $^1/_3$ di litro di latte caldo in cui avrete sciolto un pezzetto di burro, 4 cucchiai di farina, uno di zucchero, una presa di sale, un po' di cannella, 2 uova. Fate rapprendere al forno e friggete a pezzi. Dose per 4 persone.

Oppure: mezzo litro di latte bollente, 80 gr. di farina, la scorza d' un limone, sale, un po' di zucchero e cannella. Procedete come sopra.

Oppure: Sbattete 2 grosse uova con $^1/_6$ di litro di latte, 2 cucchiai di mandorle trite finissime, 2 cucchiai di farina, fate rapprendere bene il composto al forno. Mentre è ancora caldo friggetelo.

Le tortiere in cui si fanno rapprendere questi composti devono essere unte col burro.

Queste creme si possono friggere a pezzi senza intingerle nè nell'uovo nè nella pastina.

57. **Fette di pane, di panettone, di focaccia, di „ brioche " fritte.** — Tagliate delle fette non troppo sottili di pane raffermo, di focaccia o altra simile pasta, fate loro assorbire, badando però che non si sciupino, un po' di latte frullato con 1-2 tuorli e un tantino di zucchero. Involgetele poi nell' uovo sbattuto e nel pangrattato oppure in una pa-

stina composta di 3 uova, $^{3}/_{5}$ di litro di latte, 2 cucchiai di zucchero e 2 cucchiai di farina, un po' di cannella o di vaniglina, e friggetele d'un bel colore dorato. Servitele spolverizzate di zucchero e cannella, oppure di zucchero misto con cioccolata. Volendo potete bagnarle prima anche con un po' di marsala o di rhum.

Oppure: Preparate le fette come dicemmo sopra, involgetele in un composto di 2 tuorli d'uovo, 2 cucchiai di zucchero, 100 gr. di mandorle mondate e macinate, un po' di scorza di limone trita e 2 albumi a neve.

58. **Fette di pane o di focaccia empite e fritte** *(Pavesen alla bavarese).* — Tagliate delle fette piuttosto sottili di pane raffermo o di focaccia non fresca, riducetele in forme regolari rotonde o quadrate, collocatele in un piatto e versatevi sopra un pochino di latte.

Quando sono un po' rammollite, levatele con cura affinchè non si sciupino, disponetele sopra un tagliere, spalmatene la metà con uno dei composti seguenti, coprite con l' altra metà, intingete le fette così empite in un composto fatto di 2 tuorli mescolati con 4 albumi a neve, friggetele, fate loro perdere l' unto sul pane o sulla carta asciugante, servitele spolverizzate di zucchero passandovi sopra, se bramate, la paletta rovente.

Ripieno: I. Marmellata di albicocca, di pesca, d' arancio, di ribes, lamponi ecc.

II. Composte fresche di frutta.

III. Fragole o lamponi o ribes freschi misti con molto zucchero; le fragole anche con vino o poco sugo di limone.

IV. Crema pasticcera (vedi Cap. 24).

V. Mandorle, noci, nocciuole o pinoli macinati, misti con zucchero, albume, cedro trito, arancini, sultanina, scorza di limone trita, garofani, cannella, un po' di rosolio o di rhum.

Le fette di pane si possono anche intingere in una pasta lievitata molto molle come quella della frittata di lievito (vedi Cap. 9), e nelle pastine N.ri V-X.

59. **Frittelline di miele.** — Proporzioni: 2 cucchiai di latte in cui avrete sciolto un pezzetto di burro, 3 cucchiai di farina, un cucchiaio di miele, 2 uova intere, alcune goccie di rhum. Questo composto ben rimestato si frigge a piccoli cucchiai e molto adagio nello strutto e si spolverizza di zucchero a velo.

Frittelle diverse *(Beignets).*

Non tutte le frittelle si cuociono nuotanti nel grasso, parecchie si possono friggere anche con poco strutto in una cazzarola bassa, badando che non piglino un colore troppo scuro. Questo sistema conviene quando il composto è molto molle e minaccia di sciogliersi. In Toscana usa friggerle col lardo.

60. **Frittelle di riso.** — Cuocete 200 gr. di riso con 40 gr. di burro, 50 gr. di zucchero e una presa di sale in litri 1 $^1/_5$ di latte finch'è ridotto quasi come una pappa, unitevi un po' di vaniglina, 3 amaretti pesti finissimi e 120 gr. di farina fina, stendete il composto sopra un tagliere che riporrete in luogo fresco. Quand' è diaccio tagliatelo a rettangoli o rombi, involgete questi nell' ovo sbattuto e nel pangrattato e friggeteli.

61. **Frittelle di riso col latte di mandorle.** — Mondate immergendole nell' acqua bollente 100 gr. di mandorle dolci, pestatele nel mortajo di pietra con un pochino d' albume a ciò non facciano l' olio, mettetele a bollire a lungo con litri 1 $^1/_2$ di latte, coprite questo, badando che si raffreddi adagio, passatelo da un tovagliolo premendo con forza, servitevene per cuocere 250 gr. di riso al quale aggiungerete poi 150 gr. di farina, sale e zucchero a piacere. Procedete come sopra e quando i rettangoli sono fritti e spolverizzati di zucchero, passatevi sopra la paletta rovente.

62. **Frittelle di riso alla veneziana.** — Preparate il riso come al N.° 60 lasciando da parte gli amaretti e aggiungendovi un pugnetto d'uva sultanina ben pulita, 20 gr. di cedro confettato trito fino, sale e un po' di cannella, se la gradite. Friggete il composto a cucchiajate.

Queste frittelle si possono fare anche coll' aggiunta d' un po' di lievito di birra fermentato secondo la regola.

63. **Frittelle di riso colle uova.** — Fate una torta in uno stampo quadrato con 300 gr. di riso, litri 1 $^1/_5$ di latte, un pezzetto di burro, la scorza trita finissima d' un limone o d' un arancio o, se lo preferite, un po' di vaniglina, 3 tuorli mescolati con 3 cucchiai di zucchero, un po' di rhum e finalmente 3 albumi a neve. Cotta che sia nel forno, lasciatela raffreddare e procedete come al N.° 60.

64. **Frittelle di riso composte.** — Fra due strati di riso preparato come al N.° 60 (senza amaretti) stenderete della marmellata d' albicocca,

d' arancio o di carota, tagliando le frittelle a rotondini prima di metterle nello strutto col solito uovo e pangrattato.

65. **Frittelle di semolino.** — Mescolate $^2/_8$ di litro di semolino crudo con $^2/_8$ di litro di buon latte. Fate bollire altri $^2/_8$ di litro di latte con 60 gr. di zucchero e un po' di vaniglina o, se preferite, con 2 pezzetti di cannella; levate la cannella, gettatevi il semolino, rimestate finchè si stacca dalla padella. Versate la pasta in una catinella, scocciatevi due uova, uno che non veda l'altro, aggiungete (se non c'è la vaniglia) la buccia trita di mezzo limone o di mezz'arancio. Stendete il composto sopra un tagliere infarinato tenendolo dell' altezza di $^1/_2$ cent. circa; quando è freddo, tagliatelo a pezzetti regolari, infarinate questi, involgeteli nell' uovo sbattuto e nel pangrattato misto con mandorle grattuggiate e friggeteli per poi spolverizzarli di zucchero.

66. **Frittelle di semolino colle mandorle.** — Cuocete 150 gr. di semolino in mezzo litro di latte, aggiungendovi 3 cucchiai di zucchero, un pezzetto di burro come mezz' uovo, uno scrupolo di sale, un pizzico di cannella. Scocciatevi poi 2 uova intere, uno che non veda l' altro, unitevi 40 gr. di mandorle dolci e 20 gr. d' amare macinate e formate le frittelle come sopra.

67. **Frittelle di semolino composte.** — Cotto che sia il semolino come al N.° 65 procedete come per le frittelle di riso composte.

68. **Frittelle di patate.** — Cuocete a vapore 8 belle patate, passatele allo staccio, aggiungetevi 80 gr. di burro ben tramenato con 2 uova intere, un po' di sale, zucchero a piacere, la scorza di mezzo limone. Stendete il composto su un tagliere, formate le frittelle, prima di passarle nello strutto involgetele nell' uovo e pangrattato.

Col lievito. Cuocete 6 patate al forno, passatele, unitevi egual peso di farina, 2 uova, qualche cucchiaio di panna, 20 gr. di lievito (vedi Cap. 27) fermentato con poca farina e un po' di latte. Sbattete bene il composto, fatelo lievitare, maneggiatelo sul tagliere, stendetelo, foggiatelo a triangoli, quadrati ecc. e friggete questi nello strutto bollente.

69. **Frittelle di castagne.** — Cuocete nell' acqua 500 gr. di marroni senza guscio, mondateli, passateli da uno staccio, unitevi 40 gr. di burro, 40 gr. di zucchero e $^1/_4$ di litro di panna, fatene una specie di *purée* sul fuoco, aggiungendovi, se credete, un pochino di cacao in polvere. Formate sul tagliere delle frittelline, mettetele fra due cialde, indoratele e panatele prima di gettarle in padella.

70. **Frittelle di ricotta.** — Mescolate 400 gr. di ricotta con 2-3 uova intere, 30-40 gr. di zucchero, la scorza trita d'un limone, due cucchiai di rhum, 4 amaretti in polvere, se il composto forse troppo molle un po' di pangrattato. Stendetelo sopra un disco di cialda, coprite con un altro disco, involgete le cialde nell'uovo e pangrattato e friggetele.

Oppure: Fate un composto come il precedente, aggiungendo maggior quantità di pangrattato, stendetelo sul tagliere, tagliatelo a quadrati, mettetevi in mezzo, se di primavera, un fragrante fiore d'acacia e procedete come sopra.

71. **Frittelle di pane.** — Tagliate 160 gr. di pane a fettoline, versatevi sopra $^1/_3$ di litro di latte, mescolate la pasta sul fuoco, aggiungendovi uno scrupolo di sale e 75 gr. di farina, anche un po' di vaniglina. Formate un composto liscio, aggiungetevi 4 tuorli d'uovo, stendetelo sopra un tagliere, e quand'è diaccio, tagliatelo a pezzi regolari che friggerete nello strutto bollente.

72. **Frittelle di mandorle.** — Tagliate 250 gr. di pane a fettoline, bagnatelo col latte, spremetelo, passatelo allo staccio lasciando da parte le croste se ve ne fossero, aggiungete 100 gr. di mandorle dolci e 10 di mandorle amare, tutte mondate e pestate nel mortajo con poc'acqua, 90 gr. di zucchero vanigliato, una presa di sale e un po' di cannella e involte le frittelle nell'uovo e nel pane, friggetele.

NB. I composti precedenti si possono friggere quasi tutti in forma di *croquettes*, cioè di salsiccette corte involte nell'uovo e nel pane. Se la pasta fosse un po' molle converrebbe abbondare un poco col pane o colla farina. Le *croquettes* devono nuotare nello strutto.

Frittelle di frutta. — Vedi più avanti.

73. **Frittate col ripieno.** — Mescolate in una scodella 2 uova, 2 cucchiai di farina, 2 bicchieri di latte.

Riscaldate un po' di burro in una teglia bassa, versatelo fuori badando che resti soltanto unta, mettetevi una cucchiajata o due del composto tanto che il fondo sia coperto d'un velo, scuotete la teglia affinchè la frittatina si stacchi, se occorre fatele scorrere sotto con un cucchiajo qualche goccia del burro che avete levato prima. Quando ha preso colore da una parte rovesciatela sopra un tagliere e fatene un'altra, continuando così finchè la pastina sarà consumata. Spalmate le frittate con della buona crema pasticcera o con una crema d'arancio o di cioccolata (vedi Cap. 24) oppure con della marmellata fina, o con un ripieno di mandorle miste con zucchero, rhum e albumi, rotolatele, com-

primetele un pochino, tagliatele a pezzettini che poi friggerete dopo averli involti nell' ovo e nel pangrattato. Se le frittate sono piccole si riempiono e si friggono intere, involte nell' ovo e nel pangrattato.

74. **Cialde col ripieno.**

In forma di ravioli. Procuratevi delle cialde rotonde di 5-6 cent. di diametro, disponetele sopra un tagliere leggermente umido, collocate nel mezzo di ciascun disco un pezzetto di marmellata densa d'albicocca, di arancio, di pesca ecc. ecc. (molto buone riescono con una composta di marene fresca) o un po' di crema pasticcera o un composto di mandorle, nocciuole, noci o pinoli macinati, misti con zucchero, albume e qualche liquore, piegatele a foggia di ravioli, involgetele nell' uovo e nel pangrattato e friggetele.

In forma di rotondini. Mettete fra due dischi di cialda un po' di composto, involgete soltanto l' orlo ben chiuso dei dischi in una pastina da friggere (1 uovo, un cucchiaio di farina, un po' di latte) e metteteli nello strutto bollente. In mezzo deve restare la cialda sola.

In forma di „croquettes". Cialde quadrate, spalmate col ripieno, rotolate, involte nell' uovo e nel pane e fritte.

Fritti di frutta.

Le frutta da friggersi devono essere sempre freschissime, dolci e di prima qualità.

75. **Mele fritte col ripieno.** — Mondate delle mele di media grandezza, e di buona qualità, come *calville, reinette,* ecc. ecc. levate loro il torsolo con l' apposito cannello, e, badando che restino intere, cuocetele con poco zucchero nell'acqua finchè riescono morbide al tatto, poi fatele sgocciolare e raffreddare. Preparate intanto sulla spianatoja una pasta con questi ingredienti: 60 gr. di burro, 60 gr. di zucchero, 200 gr. di farina, 1 uovo, mezzo cucchiaio di lievito di soda (vedi Cap. 27) e il latte necessario per renderla morbida ed elastica. Potete aggiungervi anche la buccia fina di mezzo limone. Mentre la pasta riposa (mezz'ora circa) empite il buco delle mele con della marmellata molto densa d'albicocca, di pesca o d' altro genere, dividete la pasta in tante pallottole quante sono le mele (con questa dose ne farete circa 10-12), stendete ciascuna pallottola col matterello, mettetevi la mela nel mezzo e raccoglietevi intorno la pasta come un fagottino stringendola sulla cima

Arnese per levare il torsolo alle mele e alle pere.

per chiuderla bene levando via il ciuffetto che sopravanza. Friggete le palle a fuoco ardente e spolverizzatele di zucchero a velo misto con cannella.

Se lo preferite potete empire il buco con mandorle, noci o nocciuole trite miste con un pochino di pangrattato, molto zucchero e rhum, anche con sultanina e cedro o arancini pesti e uno scrupolo di cannella e garofani. Dipende dal gusto.

Le mele si possono involgere anche nella pasta seguente:

Pasta: 200 gr. di farina, 100 gr. di burro, 50 gr. di zucchero, scorza trita di mezzo limone, mezzo cucchiaio scarso di lievito di soda, un po' di latte. Alla scorza di limone potete sostituire la vaniglia.

Oppure: 180 gr. di farina, 140 gr. di burro, 45 gr. di zucchero, 3 tuorli d'uovo cotti sodi, 3 piccole uova.

76. **Mele fritte senza pasta.** — Preparate delle buone mele come nella ricetta precedente, fatele cuocere un poco nell'acqua zuccherata con qualche fettuccina di scorza di limone o d'arancio, empite il buco con della buona marmellata densa (non di recente fattura), chiudetelo con un dischetto di mela, involgete le mele nella farina, poi nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato finissimo, friggetele, servitele fumanti e spolverizzate di zucchero.

Quando sono fritte potete spennellarle con un po' di sciroppo semplice di zucchero oppure di frutta e rotolarle nelle mandorle grattuggiate.

77. **Frittelle di mela** *(Fritters)*. — Sbucciate delle buone mele, levate loro il torsolo col solito cannellino, tagliatele in tanti dischi piuttosto grossi, collocate i dischi in un piatto, copriteli di zucchero pesto, versatevi sopra alcuni cucchiai di rhum, lasciateli macerare un'ora, fateli sgocciolare bene, intingeteli quindi nella pastina N.° II o N.° VI e friggeteli. Prima di spolverizzarli di zucchero ritagliateli con un disco di latta.

78. **Frittelle di mela a fettoline.** — Mescolate un pezzetto di burro come una grossa noce con 2 uova intere, aggiungetevi 4 cucchiai di farina, un po' di vino bianco e un po' di latte formando (a freddo) una specie di crema piuttosto molle. Sbucciate 3 grosse mele, molto mature, tagliatele a fettoline, unitele alla crema, fate riscaldare un po' di strutto in una padella larga, disponetevi il composto a cucchiajate regolari, fate arrossare le frittelle da tutte e due le parti.

79. **Pere fritte intere, pere fritte senza pasta, frittelle di pera.** — Procedete come nelle ricette di mela.

80. **Altre frittelle di pera.** — Mescolate un pezzetto di burro come mezz' uovo con 2 uova intere, aggiungetevi 30 gr. di mandorle macinate, un pugnetto di passolina, 4 pere moscatelle cotte e passate allo staccio, 2 cucchiai di zucchero, un po' di cannella e uno scrupolo di sale, e, se occorre, del pangrattato per dare la consistenza al composto che friggerete in una padella larga, a cucchiajate regolari, con poco strutto.

81. **Susine fresche fritte.** — Scottate delle belle susine scure, mettendole su d' uno staccio che immergerete un momento nell' acqua bollente. Mondatele con cura, levate il nòcciolo badando che non s'aprano troppo e sostituitelo, se sono molto dolci, con una mandorla mondata, se sono asprette con un pezzetto di marmellata densa di mela cotogna, intingetele nella pastina da friggere N.° II e gettatele subito in padella. Servitele spolverizzate di zucchero e cannella o zucchero solo. Se le volete molto dolci, fatele macerare nello sciroppo di zucchero prima d' involgerle nella pastina, badate però di asciugarle affinchè questa non si stacchi.

Oppure: Fate macerare le susine nello sciroppo di zucchero al quale avrete unito un po' di rhum o di rosolio d' alchermes o di vaniglia, lasciatele sgocciolare, involgetele in un pezzetto di pasta come le mele del N.° 75 e friggetele.

82. **Susine disseccate fritte.** — Cuocete un poco nell' acqua delle grosse susine disseccate, con 2 chiodi di garofano, 2 pezzetti di cannella, un po' di buccia di limone, anche mezzo bicchiere di vino, se le volete più forti di sapore. Levate loro il nòcciolo, sostituitelo con una mandorla mondata o con una pallina formata di mandorle, nocciuole o noci macinate, zucchero e albume, intingetele nella pastina N.° V o N.° X; appena fritte rotolatele nello zucchero fino misto con cioccolata.

Potete anche involgere le susine in una pasta fatta sul tagliere come quella delle mele N.° 75.

83. **Frittelle di pesca.** — Mondate delle pesche spicche, dividetele in due parti, collocatele in un piatto, copritele di zucchero, versatevi sopra un po' di rhum, di madera o di liquore di nòccioli di pesca; dopo un' ora o due levatele, fatele sgocciolare, intingete ciascun pezzo colla forchetta nella seguente pastina, friggetele, spolverizzatele di zucchero al quale anche darete, se v' aggrada, l' odore del limone.

Pastina: Preparate il giorno antecedente un composto di 2 decilitri di farina, 1 tuorlo, 2 cucchiai d' olio fino, 2 cucchiai di rhum o meglio 1 cucchiaio di cognac e 1 cucchiaio d' acqua. Se la pasta non fosse colante diluitela con dell' altra acqua. Al momento di servirvene, unitevi uno o due albumi a neve.

Oppure: Preparate sul tagliere una pasta come quella delle *rissoles* (vedi Cap. 11). Tagliatela a rotondini, collocate sopra ciascuno di questi dischi mezza pesca lungamente macerata nello zucchero e nel rhum, colla parte vuota in giù, raccogliete la pasta come un fagottino per chiudervi il frutto, friggetelo.

Oppure: Prendete la pasta delle mele col ripieno (vedi N.° 75).

84. **Albicocche fritte.** — Fate scorrer fuori il nòcciolo delle albicocche, senza mondarle e badando che non si dividano, sostituitevi un pezzetto di marmellata densa d'albicocca stessa, di mela cotogna o d'altro genere oppure una mandorla mondata. Se le due parti non stessero unite fermatele con uno stecchino che leverete prima d'involgerle nella pasta. Mettetele in una catinella, versatevi sopra dello sciroppo di zucchero, un bicchierino di rosolio o un po' di rhum, dopo due ore fatele sgocciolare e preparatele involte (come le mele) nella seguente pasta, a foggia di fagottini, friggetele e spolverizzatele di zucchero.

Pasta: 200 gr. di farina, 100 gr. di burro, un cucchiaio di zucchero, 1 po' di panna, mezzo cucchiaino di lievito di soda.

85. **Frittelle d'albicocca.** — Come quelle di pesca.

86. **Frittelle di fico.** — Tagliate dei fichi dolcissimi in 4 parti, mondateli, fateli macerare due ore nel rosolio di vaniglia, immergeteli in una pastina come quella del numero seguente, friggeteli e spolverizzateli di zucchero.

87. **Frittelle d'arancio.** — Mondate 6 aranci molto dolci, mettendo a parte un po' di scorza tagliata finissima. Divideteli in 8 spicchi ciascuno, levate con gran precauzione i granelli e fate macerare gli spicchi due ore nello sciroppo di zucchero che dev'essere denso ma non filante (150 gr. di zucchero bolliti con 5 cucchiai d'acqua e le scorze messe a parte), fateli sgocciolare, intingeteli nella seguente pastina, friggeteli, spolverizzateli di zucchero, fate arrossare lo zucchero con la paletta arroventata.

Pastina per 6 aranci: 150 gr. di farina, 2 grosse uova, 3 cucchiai d'olio fino, un po' di rhum. Dev'essere un composto quasi colante.

88. **Frittelle di melone.** — Tagliate delle fette grosse circa 1 cent., larghe 2, lunghe 5 cent. di polpa di melone maturo e profumato, mettetele nello sciroppo di zucchero come gli aranci (vedi ricetta antecedente); dopo un'ora circa fatele sgocciolare bene, involgetele in una pastina come quella della precedente ricetta, friggetele d'un bel colore, spolverizzatele di zucchero.

89. **Frittelle di ciliege.** — Riunite a quattro a quattro delle belle ciliege nere piene di sugo, e se le gradite acerbette delle visciole mature, legando i gambi con un filo bianco. Intingete ciascun mazzetto nella pastina N.° IV e friggeteli nello strutto, scuotendo la padella affinchè non s' attacchino gli uni agli altri. Levate con destrezza il filo e serviteli spolverizzati abbondantemente di zucchero.

90. **Fragole ananas fritte.** — Collocate in un piatto delle belle fragole ananas, non troppo mature, copritele di zucchero, spruzzatevi qualche goccia di limone e di rhum. Dopo mezz'ora fatele sgocciolare molto bene, intingetele nella pastina N.° VII e friggetele.

91. **Frittelle di fragole di montagna lamponi o ribes.** — Collocate le frutta in un piatto, copritele di zucchero; quando lo zucchero è assorbito, fatele sgocciolare, intingetele a cucchiai in una pastina densa come quella indicata al N.° I. e gettatele in padella.

92. **Fiori fritti di acacia, di sambuco e di siringa.** — Nei paesi nordici si friggono i fiori dell' acacia, della siringa (lillà) e del sambuco ben lavati, puliti e involti nella pastina un po' dolce. I fiori d' acacia riescono graditi per il gentile profumo di fior d' arancio che conservano e per l' aspetto grazioso.

Questi fiori fritti si servono coi gambi rivolti all' insù e bene spolverizzati di zucchero.

Pastina da friggere N.° VIII (vedi pag. 146).

93. **Fiori di zucca fritti col ripieno.** — Cogliete alcuni fiori sterili di zucca e ben lavati riempiteli con un composto fatto con $^1/_4$ di litro di briciole di biscotto o focaccia rafferma rammollite nel latte, un uovo, un pezzetto di burro e 2 cucchiai di rhum. Chiudeteli in cima, unendo le punte, intingeteli in una pastina molto liquida (un uovo, 2 cucchiai di farina, l'acqua che occorre per renderla colante e uno scrupolo di sale) e friggeteli nello strutto. I fiori di zucca si friggono anche semplicemente involti nella farina e poi nell' ovo alla romana per fritti misti, non dolci.

94. **Frutta in composta fritte.** — Potete friggere le frutta in composta dimezzate o a pezzi intingendole nella pastina N.° X (vedi pag. 147).

CAPITOLO NONO

Le uova e i tramessi senza zucchero.

Sezione I.

LE UOVA.

Un uovo appena nato vale un ducato.
Proverbio toscano.

1. **Maniera di accertarsi se le uova sono fresche.** — Se avete intenzione di allestire le ova sole, badate sempre che siano fresche e anche quando vi converrà di unirle con altri ingredienti non vi fidate troppo ciecamente di quelle che si conservano nella calce o con altri sistemi. Se volete garantirvi della freschezza delle ova speratele, cioè esaminatele dinanzi alla fiamma d'una candela. Se sono di data recente vi appariranno chiare e trasparenti, se stantie, opache e scure. Potete anche sciogliere 100 gr. di sale in 8 decilitri d'acqua che collocherete in una pentola immergendovi le ova. Quelle che vanno a fondo sono le più fresche. Si trovano d'altronde in commercio degli arnesi appositi per riconoscere la freschezza delle ova. Prima di adoperarle, qualunque sia l'uso che vogliate farne, abbiate cura di lavarle diligentemente, e se l'acqua non bastasse, servitevi d'un po' di sale.

2. **Uova a bere.** — In genere usa cuocere le ova a bere immergendole nell'acqua bollente e mantenendo questa a discreto bollore. Le piccole ova sono pronte in 3 m., le grosse in m. 3 $^1/_2$, ma con questo sistema il guscio qualche volta si rompe e il contenuto riesce poco appetitoso. Potete anche immergere le ova nell'acqua bollente e poi ritirarle sull'angolo del fornello, lasciandole 5 m. nella padella scoperta. Oppure, mette-

tele al fuoco nell'acqua tepida (ne calcolerete sempre un bicchiere per ogni uovo), quand' essa comincia a bollire contate, piuttosto in fretta, dall' uno al cento e le ova saranno pronte.

Le uova freschissime sono più lente a cuocersi delle meno fresche: dovete tener conto di questa particolarità e anche della loro grandezza.

Le ova a bere, diligentemente asciugate, si servono entro un elegante tovagliolo, con gli uovaroli a parte.

3. **Uova bazzotte.** — Le uova diverranno bazzotte se le cuocerete come le precedenti soltanto un po' più a lungo. Se le metterete al fuoco nell' acqua bollente vi occorreranno 5-6 m., nell' acqua tiepida m. 3-3 $^1/_2$, se le lascierete sull' angolo del fornello m. 7-8.

Si servono come le ova a bere e qualche volta come le ova sode sgusciandole con gran cura.

4. **Uova al burro.** — Sciogliete, per ogni uovo, un pezzo di burro come una grossa noce; quando frigge, ma non tanto da prendere colore, scocciatevi le ova badando che il rosso non esca dalla sua pellicola, spargetevi sopra un pizzico di sale e quando l' albume si è alquanto assodato servitele bollenti. Per le uova al burro vi sono appositi, eleganti tegami di porcellana resistente al fuoco che si portano anche in tavola.

Uova al burro nero. Come sopra, soltanto prima di rompere le uova, farete friggere il burro finchè annerisce.

Uova al burro col prezzemolo. Fate friggere a parte con un po' di burro un cucchiajo di prezzemolo trito, bagnatelo con qualche goccia di aceto e versatelo sulle uova preparate come indica la prima ricetta.

Uova al burro sui crostoni di pane. Tagliate delle fette di pane bianco della grossezza di un cent., bagnatele nel latte, fatele soffriggere nel burro, tenetele pronte nel piatto da portata collocato in luogo caldo, guernitele ciascuna con un ovo cotto al burro, versandovi sopra quel po' d' intinto che rimane nella tegghia e servitele fumanti.

Uova al burro sui crostoni di polenta. Cuocete della polenta nel latte, stendetela sulla spianatoja, quand' è fredda tagliatela in tanti dischi del diametro di cent. 8 circa, servendovi di un cerchiello di latta più piccolo, riducete la metà dei dischi in forma d'anelli, sovrapponete a ciascun rotondino il suo anello, saldandolo con un po' di tuorlo d'uovo, poi rosolate questi crostoni in una tegghia bene spalmata di burro.

Disponeteli sul piatto da portata e collocate entro ciascun anello un uovo cotto al burro, spolverizzate con del buon parmigiano grattato.

NB. Le uova al burro semplici si servono generalmente con crostoncini di pane fritto; in Romagna usa far loro un contorno di *crescente* (vedi fritti senza zucchero pag. 156 N.° 47).

5. **Uova col prosciutto.** — Fate rosolare, nel burro, alcune fette di prosciutto crudo grasso e magro, bagnandolo con qualche goccia d'aceto. Preparate a parte delle ova al burro, collocatele sopra il prosciutto e servitele.

6. **Uova colla lingua.** — Collocate in un piatto delle belle fette regolari di lingua salata ben cotta, disponete su ciascuna fetta un uovo al burro e coprite il composto con una buona salsa di pomodoro alla *vinaigrette* (vedi pag. 29, N.° 24).

7. **Uova alla Svizzera.** — Ungete un tegame con burro in abbondanza, copritene il fondo con delle fette di pane grosse un cent. circa, bagnate nel latte e spalmate con del formaggio tomino o stracchino, mettetevi ancora delle fettine sottili di Ementhal fresco, sale, pepe, alcuni pezzi di burro, lasciate soffriggere un momento finchè il burro è sciolto, poi aggiungetevi le ova e fatele rapprendere un poco al forno.

8. **Uova alla paprica.** — Fate soffriggere un battuto finissimo di lardo e di cipolla in parti eguali, aggiungetevi un pizzico di paprica, pepe, sale, mescolate bene, unitevi un po' buon sugo, un cucchiajo di salsa di pomodoro, dei pezzetti di burro; quando questo è sciolto, scocciatevi sopra le uova e lasciatele rapprendere.

9. **Uova al sugo.** — Mettete in un tegame un pezzo di burro, scioglietelo e fatevi rosolare alcune fettine di pane, rammollitele con del buon sugo di carne, scocciatevi dentro delle uova e fatele rapprendere.

10. **Uova alla panna.** — Mettete un po' di panna con alcuni fiocchetti di burro in una cazzarola. Lasciatela bollire, scocciatevi delle ova uno accanto all' altro, salate, collocate il composto al forno e, quando le ova sono rapprese, spolverizzatele di formaggio e di prosciutto trito.

11. **Uova colle aringhe alla francese.** — Mettete delle aringhe nell' acqua tiepida, poi nel latte onde levar loro il sale. Preparatele poi a filetti regolari, disponeteli nel fondo d' un tegame di porcellana, resistente al fuoco, aggiungendovi mezza cipolletta trita finissima, un po' d' olio e un cucchiaino d' aceto e fateli rosolare adagio badando che restino morbidi. Unitevi quindi alcuni fiocchetti di burro e, quand' esso è sciolto, alcune uova con un po' di pepe e il sale necessario.

12. **Uova all' Alfieri.** — Prendete del pane lungo, soffice, levategli la corteccia e tagliatelo con un cerchio di latta in tanti pezzi rotondi e alti come un pasticcino di pasta sfoglia avendo cura, prima di toglierli

dallo stampino, di praticarvi una cavità capace di contenere un ovo. Estraete allora il pane dal cerchiello, e collocate poi tutte queste formette in una tegghia dove avrete sciolto del burro e fatele rosolare tutt' attorno. Bagnatele con del latte per ammollirle, scocciate in ciascuna cavità un ovo fresco e mettete sopra la tegghia un coperchio pieno di brace lasciandovelo finchè le ova sono rapprese.

13. **Uova nelle scatoline di carta.** — Fate delle scatoline di carta come quelle indicate a pag. 84; mettete in ciascuna di esse un pezzetto di burro fresco e un battutino di prezzemolo e d' erba cipollina. Collocate sulla gratella, con poca brace coperta di cenere; quando il burro è caldo, rompete un ovo in ciascuna scatolina, spolverizzate di pane e passatevi sopra la paletta rovente.

14. **„Tartelettes" di uova a bagnomaria.** — Fornitevi di piccoli stampini da *tartelettes* di porcellana, mettete in ciascuno un pezzetto di burro come una nocciuola, 1 cucchiaio di panna, sale e pepe a discrezione, scocciatevi 1 uovo intero, aggiungete un altro po' di pepe bianco e di sale e ancora un cucchiaio di panna. Cuocete 3 m. a bagnomaria.

15. **Uova al lardo.** — Tagliate a dadolini un pezzetto di lardo fumato grasso e magro, fatelo soffriggere in un tegame, scocciatevi sopra delle ova, salatele, mettetevi un po' di pepe e, appena le chiare sono rapprese, servitele fumanti.

16. **Uova fritte.** — Riscaldate dello strutto o dell'olio in una padella, quand'è bollente, immergetevi un mestolino forato, schiacciatevi un uovo, salatelo e scuotete il mestolino, badando che il tuorlo resti entro una camicia d'albume. Collocate le uova, di mano in mano, sopra un tagliere, ritagliatele con un cerchiello di latta e servitele subito con qualche *purée* di verdure, preferendo gli spinaci.

17. **Uova affogate.** — Mettete al fuoco 2 litri d' acqua con un bicchiere piccolo d' aceto e un po' di sale, immergete nell' acqua bollente un ramaiolo forato (con minuti forellini), scocciatevi un ovo, e scuotendolo con destrezza entro il liquido badate che la chiara venga in parte a galla coprendo il rosso. Quando si è un po' assodata, collocate l' ovo sopra un tagliere e prima di servirlo o di adoperarlo per altri scopi, arrotondatelo con un tagliapasta.

18. **Uova affogate nella salsa agro dolce.** — Sciogliete del burro, mettetevi 2 cucchiai di farina e mescolate finchè questa ha preso un leggero colore, diluite allora il composto con del buon *consommé*, arros-

sate in una padellina 2 cucchiai di zucchero, diluitelo con 2 cucchiai d'aceto bollente, unitelo al resto insieme ad un cucchiaio di capperi. Preparate intanto delle uova affogate (vedi sopra), collocate la salsa in un tegame di porcellana caldo, mettetevi le uova e servitele subito con crostoni di pane fritto.

19. **Uova affogate nella salsa di pomodoro.** — Preparate una buona salsa di pomidoro (vedi pag. 29) con erbe svariate, unitevi delle uova affogate (vedi N.° 17) e servite con crostoni di pane.

20. **Uova affogate nella salsa senapata.** — Fate arrossare lievemente 35 gr. di farina fina in 40 gr. di burro fuso, diluite con un po' di brodo buono, aggiungete sale e pepe e lasciate bollire il composto. Bagnatelo quindi con qualche cucchiaio di buon sugo, tramenate a parte un pajo di tuorli d'uovo con un cucchiaio di brodo, unitevi anche questo, più alcuni cucchiaini di senapa francese. Collocate la salsa in un tegame di porcellana resistente al fuoco, mescolatela un momento sul fornello e disponetevi sopra delle uova affogate (vedi N.° 17).

21. **Uova affogate o sode nella salsa besciamella.** — Fate della besciamella con egual peso di burro e di farina e un po' di latte bugno (vedi pag. 25). Unitevi alcuni cucchiai di formaggio o di prosciutto trito. Spalmate con questa salsa un piatto da portata, caldo, collocatevi sopra in bell'ordine alcune ova affogate circondandole di besciamella e guernendole con fettine di tartufi.

Procedete nella stessa maniera con le ova sode, affettandole o tagliandole a metà.

Alla besciamella potete unire, volendo, un po' di scalogno. Se v'aggrada di variare la guernizione, mescolate una parte dei tuorli cotti sodi con del burro e con un po' di polpa d'acciuga passata allo staccio. Ornate il piatto schizzando fuori il burro dalla siringa e alternandolo coi tartufi.

22. **Uova affogate nella salsa besciamella „al gratin"** *(Oeufs pochés à la crême)*. — Preparate della besciamella come sopra, abbondando col latte perchè non riesca troppo densa. Collocatela in una scodella d'argento o di porcellana resistente al forno, scocciatevi tante ova quanti sono i commensali, badando che si sprofondino nella salsa e che ne restino coperte. Spolverizzate il composto di pane e collocatelo 20 m. al forno.

23. **Uova affogate nella crema di carciofi.** — Come sopra, soltanto invece della besciamella preparerete una *purée* di carciofi (vedi Cap. 18).

Uova à la Villeroi. — Vedi fritti senza zucchero.

24. **Uova affogate sui crostoni di burro d'acciuga.** — Preparate dei crostoni rotondi, spalmateli con del burro d'acciuga (vedi pag. 7), collocate sovra ciascheduno un uovo affogato.

25. **Uova affogate col prosciutto** *(Ham and eggs)*. — Tagliate dei bei crostoni rotondi di pane, rosolateli nel burro, rammolliteli con un po' di *consommé*, copriteli con una fetta di prosciutto cotto, e questa con un uovo affogato.

26. **Uova affogate nella pasta mezza sfoglia.** — Tagliate a quadrati piuttosto grandi della pasta da *rissoles* (vedi Cap. 11), guernite questi quadrati con un uovo affogato, chiudeteli come una busta da lettera e collocateli al forno.

27. **Uova affogate nella pasta sfoglia.** — Preparate dei pasticcini di pasta sfoglia come quelli indicati al N.° 21 pag. 203 della Sez. del presente capitolo tenendoli più grandi, e invece del ripieno di carne, mettetevi un ovo affogato.

28. **Uova affogate nella pasta frolla.** — Preparate dei quadri di buona pasta frolla (vedi Cap. 11), empiteli come quelli del N.° 26 e cuoceteli al forno.

29. **Uova nelle cialde.** — Tagliate delle cialde a quadrati, collocatele sopra un tagliere bagnato tanto da inumidirle senza sciuparle, mettetevi sopra delle uova affogate, ripiegate le cialde a guisa di portafogli volgendo anche l' orio, immergete questi pasticcini con cura nell'albume e nel pane e friggeteli nell' olio o nello strutto.

30. **Uova affrittellate.** — Mettete in un tegame di porcellana, resistente al fuoco, tanti pezzi di burro, grossi come belle noci, quante uova desiderate cuocere, fate sciogliere il burro, ma non per intero, e versatevi sopra in fretta le ova e il sale necessario, imbrogliandole subito con la forchetta finchè prendono una certa consistenza, senza mutar colore.

Con fette di pane. Tagliate del pane bianco a fettoline, bagnatelo un pochino nel latte, mettetelo nel tegamino insieme alle uova, procedete come sopra.

Con punte d'asparagi. Quando le uova sono affrittellate unitevi in fretta delle punte d' asparagi cotte nell'acqua salata (1 cucchiaio per ogni uovo), mescolate e servite.

Con broccoli, o funghi, o tartufi. Come indica la ricetta precedente. I funghi e i tartufi devono essere cotti secondo la regola.

Colla salsa di pomodoro. Quando le ova sono affrittellate unitevi un cucchiaio di buona salsa spessa di pomodoro (vedi pag. 29), mescolate, servite subito.

Colle erbe. Unite alle ova un cucchiajo di erbe miste trite finissime, prezzemolo, cerfoglio e erba cipollina.

Colla panna e formaggio. Invece di scocciare le uova entro il tegamino frullatele a parte con un cucchiaio scarso di formaggio e un cucchiajo di densa panna per ogni 2 uova, salate, aggiungete pepe bianco, procedete come sopra.

Colle chiare a neve. Sbattete i rossi a parte, poi uniteli alle chiare montate, salate, aggiungete un cucchiaio di prezzemolo e procedete come sopra.

Col ripieno d' uova sode. Preparate delle uova come quelle colla panna e col formaggio (vedi sopra) e delle uova sode la metà del numero delle prime. Soffriggete del buon burro in un tegame, affrittellatevi metà delle uova frullate, cospargetele di formaggio, disponetevi sopra le uova sode a fettoline, poi la seconda metà delle uova frullate, con un altro po' di burro, e badate che il composto si rapprenda.

Colla cipolla e col prosciutto. Unite al burro mezzo sciolto una cipolla trita e soffritta a parte con un altro po' di burro e un cucchiaio di prosciutto magro e grasso, trito.

Col lardo. Come il N.° 15, sempre imbrogliando le uova.

31. **Frittelline d'uova colla senapa.** — Sbattete in una pentola alcune ova intere con un cucchiaio o due di parmigiano e uno scrupolo di farina, sale e pepe. Fate delle frittelline nel burro, collocatele su di un piatto e spennellatele di mano in mano con della buona senapa alla serpentaria o alla *ravigote*.

32. **Uova alla neve.** — Rompete 12 ova lasciando cadere le chiare in un catino e badando che i rossi (li conserverete nei loro gusci collocati in una scodella piena di farina) restino perfettamente intatti. Sbattete le chiare a neve densissima, unitevi 2 altri rossi, pepe, sale, uno scrupolo di farina e alcune gocce d'aceto aromatizzato; abbiate cura di racchiudere ciascun tuorlo fra due strati d'albume sbattuto, riscaldate del burro in un tegamino, mettetevi uno alla volta le ova alla neve, soffriggendole da tutte e due le parti finchè hanno preso un bel color d'oro. Servite con una salsa senapata.

33. **Uova assodate o sode.** — Queste uova le farete bollire 8-10 m. secondo la grossezza e l' età. Le più fresche sono le più lente a cuocere. Prima di servirle mettetele nell' acqua fredda perchè il guscio si

possa levare con facilità. Se non si tratta d'una tavola famigliare le nova sode vanno sempre sgusciate e tagliate a quarti o a metà, o si adoperano per guernire piatti freddi, l'insalata, ecc. ecc.

34. **Uova sode salate.** — Queste uova si preparano generalmente nelle saline ma si possono imitare nel modo seguente:

Cuocete delle uova sode con alcune buccie di cipolla, rompetene poi in alcuni punti il guscio, senza levarlo, collocatele alcuni giorni nell'acqua salata (per ogni litro d'acqua prenderete un cucchiaio di sale), sgusciatele quindi e servitele.

Uova sode fritte. — (Vedi *Fritti senza zucchero*, pag. 158 N.° 58).

35. **Uova sode ripiene e fritte.** — Cuocete delle uova sode, tagliatele a metà per il largo, levate il rosso, passatelo allo staccio, unitevi un po' di burro, 2-3 acciughine trite e passate, del prezzemolo fino, della noce moscata, se volete anche un pajo di fettine di pane bagnate nell'aceto, empite di nuovo il bianco con questo composto, involgete le mezze uova nella farina, nell'ovo e pane e friggetele nel burro. Si possono riunire anche le due metà con dell'albume ma non è cosa facile.

Per ottenere una buona crostina si possono passare le uova sode due volte alternativamente nell'ovo frullato e nel pane.

36. **Uova in „ fricassée " colla salsa spagnola.** — Tagliate delle cipolle a mezzi dischi e fatele soffriggere nel burro, aggiungetevi un cucchiaio di salsa spagnola (vedi pag. 24), poi delle uova sode a fettoline, ma soltanto il bianco; il rosso lo passerete dallo staccio sopra la vivanda bollente prima di servirla. Se non aveste della salsa spagnola pronta, fate arrossare lievemente un po' di farina nel burro, aggiungetevi del sugo d'arrosto, pepe, sale e noce moscata, poi un po' di salsa di pomodoro e diluite con brodo prima di farvi sobbollire il bianco delle uova. Alla *fricassée* si possono aggiungere anche dei funghi, o verdure cotte, o animelle di vitello ecc. Al rosso d'uovo sostituite, se v'aggrada, dei tartufi triti.

37. **Uova in „ fricassée " colla panna.** — Fate bollire della panna con un pezzo di burro in un tegame di porcellana resistente al fuoco, mettetevi delle uova sode e dimezzate per il lungo, spolverizzatele di formaggio, lasciatele sobbollire e servitele fumanti con crostoni di pane.

38. **Uova trippate.** — Cuocete delle uova sode, tagliatele a fette, tagliate pure a fette un numero eguale di cipollette, fate rosolare queste

nel burro, con sale e pepe, unitevi le uova con qualche cucchiaio di *consommé*, mescolate tutto e servite. Invece delle ova sode potete anche collocare sulle cipolle delle ova affogate.

39. **Uova sode empite con ragoûts ecc.** — Cuocete delle uova sode, levate via il rosso, tagliandole a metà per il lungo, empitele con qualche *ragoût* fino di animelle, o di tartufi o di funghi, fate una buona salsa olandese (vedi pag. 26 N.° 11), collocatela in un piatto da portata, disponetevi sopra le mezze uova col loro ripieno, guernite il piatto con del burro misto coi rossi e passato dalla siringa.

40. **Uova sode col ripieno di burro di sardelle.** — Dividete per il largo alcune ova sode, passate il rosso da uno staccio, unitevi un po' di burro di sardelle, empite le mezze ova mozzate con questo ripieno, collocatele in un tegame resistente al fuoco dove avrete fatto sciogliere del burro, spolverizzatele di pangrattato, spargetevi sopra dei fiocchetti di burro, mettete alcuni minuti al forno, servite con sopra qualche cucchiaio di parmigiano.

41. **Uova sode colla purée di spinaci e il ripieno di formaggio.** — Preparate delle uova sode; preparate anche una buona *purée* di spinaci (vedi Cap. 18) e un ripieno così composto: alcuni cucchiai di formaggio molle, tomino o stracchino, mescolati con un po' di parmigiano, un pezzetto di burro, 2 tuorli d'ovo, un po' di noce moscata, pepe e sale, se occorre. Disponete la *purée* di spinaci in un piatto d'argento o di porcellana resistente al fuoco, collocatevi dentro le mezze uova al cui rosso avrete sostituito il ripieno, mettetele un momento al forno: prima di servire guernite gli spinaci coi rossi passati allo staccio.

42. **Uova sode col ripieno di burro di Mompellieri.** — Come la precedente ricetta sostituendo al ripieno di formaggio il burro di Mompellieri (vedi pag. 9) o qualche altro burro come quello di gamberi, di sardine ecc. ecc.

43. **Un uovo gigante.** — Prendete una piccola vescica, e scrupolosamente lavata che sia, mettetevi 10-12 tuorli d'uovo. Legatela in modo che possa pigliare una forma rotonda, immergetela nell'acqua bollente e lasciatevela finchè i rossi sono rappresi. Mettete gli albumi delle uova in una vescica più grande, unitevi la palla dei tuorli, e fate rapprendere di nuovo nell'acqua bollente il composto; sformatelo e servitelo intero. Questo uovo serve per fare uno scherzo ai bambini.

44. **Le uova piccine.** — Cuocete delle ova sode, levatene i tuorli e mescolateli con dei tuorli crudi (per 4 uova sode 2 tuorli), salate il composto e foggiatelo con le mani in forma di minuscole ova che poi cuocerete nell' acqua bollente e che vi serviranno per minestre e per pasticci.

45. **Le uova di Pasqua.** — Non vi può essere pranzo di Pasqua al quale non facciano la loro comparsa le uova sode. Vi sono molti mezzi noti per colorire piacevolmente le uova. Le buccie di cipolla, i fiori dell' *Anemone pulsatilla*, le viole del pensiero più scure, le foglie dell'*Indigifera tinctoria* (pianta dell' indaco) servono per marmorizzarle con colori svariati, mentre certe stoffe di seta e di cotone verdi, rosse, azzurre, certe carte porporine si adoperano per foderarle quando sono guernite con delicate fogliuzze di prezzemolo e di felce o con figurine intagliate che risultano poi in bianco sullo sfondo variopinto.

Le uova così preparate s' involgono in pezzetti di tela e si contornano di filo onde tutta la guernizione resti aderente, poi si fanno bollire.

Il campeggio bollito insieme alle uova dà loro un colore carminio; a questo legno molti sostituiscono i colori d' anilina, ma essi sono sempre un po' pericolosi. Se le uova sono tinte con un colore solo, potete scrivervi dei motti o degli scherzi coll' acqua forte.

Per dare il lucido alle uova di Pasqua le strofinerete con un pannolino intinto nell' olio di mandorle.

Le uova di Pasqua dolci. — Vedi Capitolo 24.

46. **Uova nelle conchiglie.** — Calcolate 2 uova per ogni conchiglia. Cuocetele affrittellate (vedi N.° 30), unitevi a piacer vostro dei pezzetti d' acciuga, di prosciutto, di lingua, code di gambero ecc. che avrete tenute in pronto, versatele nelle conchiglie calde, e servitele subito.

Oppure: Mettete in ciascuna conchiglia un pezzetto di burro di acciuga o di gamberi caldo, collocate le conchiglie sopra una lamiera, guernitene l'orlo con filetti di astaco, di arigusta, di salmone fumato, o anche di tonno, oppure di prosciutto, lingua e carne salata, scocciatevi un ovo intero e fate rapprendere al forno spolverizzando prima di servire con formaggio, sale, pepe, erba cipollina, tutto misto a guisa di battuto finissimo.

Oppure: Preparate una buona besciamella (vedi pag. 25), aggiungetevi alcuni cucchiai di formaggio e dei tartufi a fettine. Collocate 2 cucchiai di questo composto in ciascuna conchiglia unta col burro, mettete al forno 8-10 minuti, scocciatevi quindi in fretta un ovo fresco

con un po' di burro, lasciate rapprendere, spolverizzate le ova di sale e pepe bianco e formaggio e servite.

Oppure: Invece della besciamella, fate nelle conchiglie un suolo di pasta da salsiccia levata dal budello e cotta lievemente con buon formaggio e salsa di pomodoro.

Piatti freddi di uova. — (vedi Cap. 14).

Sezione II.

Tramessi diversi, frittate, rotoli, budini nella salvietta, pizze ecc. ecc.

1. **Maccheroni nelle conchiglie.** — Cuocete dei maccheroni secondo la regola, fateli sgocciolare, tagliateli a pezzi regolari.

Preparate a parte del buon sugo di carne, aggiungetevi alcuni cucchiai di formaggio, lasciate sobbollire, unitevi i maccheroni facendoveli soltanto riscaldare, collocate il composto nelle conchiglie (naturali o d'argento) mescolandovi del prosciutto cotto tagliato a dadolini, mettete un momento nel forno, servite per colazioni.

Oppure: Preparate del burro di gamberi o d'acciughe, mescolatelo al fuoco con un cucchiaio o due di farina, diluite il composto con del buon *consommé*, aggiungetevi un po' di pepe e formaggio, poi i maccheroni cotti e tagliati come sopra. Disponete il composto nelle conchiglie, spargetevi sopra dei fiocchetti di burro, collocatele 20 m. al forno, spolverizzatele di formaggio appena sfornate e servitele.

2. **Gnocchi nelle conchiglie.** — Fate dei gnocchi fini a vostra scelta (vedi minestre pag. 71-79), cuoceteli nel brodo, mescolateli con un buon *ragoût* o con del sugo di carne, metteteli nelle conchiglie unte e panate, spolverizzateli con un po' di parmigiano misto con dell'altro pangrattato, spargetevi sopra dei fiocchetti di burro; fateli *gratiner* 15 m., servite.

3. **Frittata all'italiana.** — Frullate 6 ova intere in un pentolino. Fate soffriggere del burro in un tegame basso, versatevi il composto con un po' di pepe bianco e il sale necessario, lasciatelo rapprendere tenendolo sollevato verso gli orli con una forchetta e versandovi sotto, all'occorrenza, qualche cucchiaino di burro fuso, ripiegatelo poi, quando sarà condensato, da due parti fino alla metà, dategli un'altra piega, versate sopra un piatto lungo e servite subito.

4. **Frittata all' italiana con altri ingredienti.** — Al composto della precedente ricetta potete unire 4 cucchiai di piselli cotti al sugo o 4 cucchiai di punte d'asparagi lessati, o 4 cucchiai di tartufi o di funghi ecc., oppure un pajo di cucchiai di lingua salata o di prosciutto a dadolini. Potete frullare anche le ova con un po' di panna e 2 cucchiai di formaggio.

Col rognone o con animelle di vitello. Pestate nel mortajo un rognone di vitello cotto arrosto, o un' animella cotta nel burro e con un po' di marsala, aggiungetevi la midolla d'un pane bagnato nel brodo e passata allo staccio, mezzo cucchiajo d'erba cipollina e un cucchiaio di prezzemolo triti finissimi, sale e pepe e le nova frullate a parte.

Colle erbe. Unendo al composto 3-4 cucchiai d'erbe fine trite.

Colla salsa di pomodoro. Preparate una frittata all' italiana semplice o composta secondo il vostro gusto, quando l'avrete messa sul piatto lungo da portata cospargetela con una buona salsa di pomodoro.

Arnese per cuocere le frittate sul fuoco di carbone.

5. **Frittata alla bolognese.** — 6 tuorli, 6 cucchiai di farina, 7 cucchiai e 1/2 d'acqua, 4-5 cucchiai di formaggio grattato, 1 cucchiaio e 1/2 di prezzemolo trito, sale, tutto ben tramenato, poi 6 albumi a neve. Cuocerete questo composto sul fuoco di carbone, in un tegame apposito e largo spalmato di strutto facendogli prendere colore da tutte e due le parti. Tagliate poi la frittata in forma di mandorle o quadretti.

6. **Frittata alla trentina.** — Per ogni uovo 2 cucchiai abbondanti di farina e il latte necessario per farne una pasta quasi colante che lavorerete alcuni minuti badando che non vi si formino bozzoli, poi gli albumi a neve. Versate il composto tutt' a un tratto in un tegame basso e largo spalmato di strutto e quando ha preso colore rivolgetelo su sè stesso con un colpo secco, oppure voltatelo col voltafrittate. Quando la frittata è tutta d'un bel color d'oro piegatela, servitela. Potete anche adoperare le ova intere senza montare gli albumi.

Voltafrittate.

Colle sardelle. Unite al precedente composto per ogni 3 uova una sardella trita e passata allo staccio e 1 cucchiaio di prezzemolo pesto.

Colle erbe primaverili. Unite al precedente composto per 6 ova 4 cucchiai d'erbe fine trite, prezzemolo, basilico, maggiorana, cerfoglio, ecc.

7. **Frittata grande col ripieno.** — Sbattete 4 uova intere e 4 rossi con 180 gr. di farina, aggiungetevi sale e pepe e, a poco a poco, me-

stando con diligenza, circa mezzo litro di latte. Lasciate riposare il composto, poi aggiungetevi un cucchiaio grande di burro fresco, 1 cucchiaio d'acqua molto fredda e 4 albumi a neve, e cuocete in un tegame spalmato di burro una grande frittata. Intanto avrete approntato un ripieno a vostro piacimento di uova in *fricassée* (vedi pag. 195), o di filetti di pollo, d'altre carni in *ragoût* o di fresche morchelle, anche di pesce, se v' aggrada, e spalmatolo sulla frittata piegherete questa regolarmente e la metterete al forno spolverizzandola di formaggio. Dopo 20 m. circa servitela con una salsa piccante calda (vedi pag. 35 N.° 61).

8. **Frittatine col ripieno.** — Preparate delle frittatine come quelle indicate a pag. 86 N.° 93. Spalmatele con uno dei seguenti composti, rotolatele strettamente, mettetele in una cazzarola lunga e unta di burro, versatevi sopra qualche goccia di brodo o di panna e collocatele circa 15 m. al forno.

Ripieno di hâché di carne. Passate dalla macchina degli avanzi di buona carne cotta e un cucchiaio o due di capperi, mettete al fuoco con un po' di burro, di vino bianco e di formaggio, fate sobbollire, aggiungendo all' occorrenza un cucchiaio di sugo.

Ripieno di spinaci. Purée di spinaci. Vedi Capitolo 8.

Ripieno di piselli. Piselli cotti al sugo. Vedi Capitolo 8.

Ripieno di carciofi. Purée di carciofi. Vedi Capitolo 8.

Ripieno di crema. Crema d'uova con formaggio e prosciutto, vedi pag. 154 N.° 37.

Ripieno di gamberi. Cuocete questa frittata con metà burro semplice e metà burro di gamberi, empitela con le code cotte dei gamberi e servitela con salsa calda piccante al sugo di limone.

9. **Frittata col brodo.** — Fate delle frittatine come le precedenti impiegando brodo invece del latte. Rotolatele, collocatele una accanto all' altra in una tegghia unta, versatevi sopra del buon sugo, mettetele al forno, dopo 25 m. servitele con una salsa calda di capperi.

10. **Frittata di farina di granturco.** — Passate della farina gialla, da uno staccio fino, prendetene 5-6 cucchiai, unitevi 3-4 ova intere diluite con circa mezzo litro di latte, mettetevi sale, pepe, mescolate molto bene, cuocete il composto come una frittata nel burro sciolto, spolverizzatela di formaggio, rotolatela e servitela fumante con salsa di burro fuso.

11. **Frittate di patate cotte.** — Lavorate 60 gr. di burro prima solo poi con 6 tuorli d'uovo, unitevi 300 gr. di patate cotte dal giorno precedente e grattate, 4-5 decilitri di latte, il sale occorrente e i 6 albumi

a neve. Fate con questo composto delle frittatine piuttosto sottili, in una padella in cui avrete soffritto dello strutto fino.

12. **Frittatine col lievito.** — Lavorate 40 gr. di burro prima solo poi con 4 tuorli, unitevi 300 gr. di farina con quel latte che occorre per farne un composto molto molle, quasi colante, ricordando di sciogliervi prima 25-30 gr. di lievito di birra. Salate il composto e sbattetelo lungamente in una catinella, finchè esso si stacca dalla spatola, lasciatelo fermentare in luogo tiepido; quando sarà raddoppiato di volume cuocetelo a grosse cucchiajate in una padella dove avrete fatto arrossare del burro o dello strutto fino, formando così diverse frittatine.

NB. Queste frittate andanti, destinate per uso stretto di famiglia, si servono cogli umidi o cogl' intingoli.

Pasticcio di frittata. — Vedi *Pasticci caldi* Cap. 12.

13. **Fondua alla piemontese.** — Mettete 6 tuorli d' uovo in una cazzarola e stemperateli con un bicchiere di panna e un pezzo di burro, tagliate a dadolini 600 gr. di formaggio Gruyère, mettetene la metà entro il composto, collocatelo al fuoco continuando a rimestare finchè il formaggio comincia a sciogliersi; allora aggiungete anche l' altra metà e lavorate lentamente col mestolo come una crema, badando che non venga a bollitura e che non fili, condizione importante per la buona riescita della fondua. Quando il composto avrà preso la consistenza d'una besciamella versatelo sopra un piatto fondo e servitelo.

Se vorrete rendere la fondua più aggradevole aggiungerete al composto dei tartufi a dadolini e, quando la servite, spargetevi sopra delle fettoline di tartufo.

Il formaggio basta generalmente per salare la fondua, tuttavia l'assaggerete, vi aggiungerete pepe a discrezione e il sale che potesse occorrere.

14. **Torta Simona alla trentina.** — Mescolate 3 uova intere con 3 decilitri di farina, diluite a poco a poco il composto con 4 decilitri di latte, sbattendolo con gran diligenza. Versatelo poi in una tegghia bassa spalmata con 50 gr. di burro e infornate subito. Questa torta deve riescire tutta irregolare e a sgonfiotti e si serve con qualche intingolo, ma volendo si può anche spolverizzare di zucchero.

15. **Fette di polenta da mangiare coll' umido.** — Fate una polenta di granturco piuttosto molle nel latte, versatela sulla spianatoja e unitevi tanta farina bianca da poterla stendere, tenendola della grossezza

d'un cent. circa. Tagliatela a listerelle larghe cent. 1 $^1/_2$ e lunghe cent. 10 e collocate queste listerelle con del latte in una teglhia dove avrete sciolto un bel pezzo di burro, fate asciugare il liquido e badate che prendano bel colore.

16. **Bachini di patate.** — Cuocete al forno delle buone patate, prendete soltanto la parte interna della loro polpa e pesatene 300 gr., unitevi quindi 120 gr. di burro, 2 rossi e 2 uova intere, un po' di panna, sale, pepe e tanta farina da formarne un pastone sulla spianatoja. Tagliate poi il pastone in tanti pezzetti uguali, riducete questi in forma di piccoli rotolini come sigari corti e sottili. Spalmate una tegghia di burro, collocatevi i bachini e fateli cuocere al forno. Quando hanno preso bel colore, rammolliteli con panna o latte e serviteli fumanti con qualche intingolo.

17. **Piccoli archi di patate da servire coll'umido.** — Cuocete delle patate come per la precedente ricetta, pesatene 150 gr., prendete egual peso di burro e di farina e formate, con un po' di sale e 1 tuorlo, un pastone sulla spianatoja. Stendete e ripiegate questo pastone più volte come la pasta sfoglia, poi lasciatelo riposare un' ora. Preparate intanto gli appositi stampini, ungendoli e infarinandoli nella parte esterna, tirate la sfoglia piuttosto fina, tagliatela in tanti pezzetti adatti allo scopo prendendo la misura con una carta, collocate questi pezzetti sugli stampini e metteteli a forno ardito, spolverizzando la pasta con sale, pepe e comino.

Stampi per gli archi di patate.

18. **„ Tortillas " (Tortini di polenta, col ripieno, alla spagnola).** — Impastate sul tagliere della farina gialla con del latte, sale e pepe. Tirate una sfoglia, tagliatela a rotondini della grandezza d'un piattino da caffè. Cuocete questi dischi in tegghia con del burro, uniteli quindi a due a due con un ripieno di *hâché* di carne, o con un ripieno d'acciughe o di pesce, a piacer vostro, poi finite di cuocerli fra le brace.

19. **Altri pasticcetti di polenta.** — Fate una polenta solita, stendetela sopra un tagliere bagnato, tagliatela a rotondini, uniteli a due a due con del buon parmigiano misto con un po' di besciamella e di prosciutto trito. Mettete in un tegame un pezzetto di burro con alcuni cucchiai di latte, fatevi riscaldare e asciugare i rotondini, serviteli fumanti con burro fuso e formaggio.

20. **Pasticcini semplici di pasta sfoglia e mezza sfoglia.** — Preparate dei rotondini di pasta (vedi Cap. 11) dell' altezza di 1 cent. circa,

cuoceteli al forno e servitevene per contorno di umidi, d'arrosti, di funghi ecc.

21. **Pasticcini di pasta sfoglia col ripieno.** *(Vol au vent).* — Tagliate la pasta sfoglia (vedi Cap. 11) in forma di dischi e di anelli dell'altezza di 4 mm. Sovrapponete gli anelli ai dischi spennellandoli con un pochino d'albume, ma non tanto da bagnare gli orli. Cuoceteli secondo la regola. Riempite il vano con *hâché* di carne o con tartufi caldi. Per *hors d'oeuvre* o per colazioni.

22. **Ravioli di pasta frolla o sfoglia col ripieno di formaggio.** — Preparate della pasta frolla con 3 parti di farina e 2 di burro e tuorli d'uovo, o della buona pasta sfoglia (vedi Cap. 11), tagliatela in tanti dischi piuttosto grandi, oppure a quadrati, mettetevi in mezzo una pallottola del seguente ripieno, piegateli in forma di ravioli e cuoceteli al forno. Per colazioni.

Ripieno: Alcuni cucchiai di formaggio grasso e molle (stracchino, tomino, ecc. ecc.) lavorato con un po' di panna, 2 cucchiai di parmigiano, un po' di noce moscata, 1 ovo intero.

23. **Ravioli di pasta sfoglia o frolla col ripieno di carne.** — Come i precedenti prendendo invece *hâché* di carne, vedi pag. 140.

24. **Pasticcini di pasta sfoglia col formaggio.** — Preparate della pasta sfoglia in forma rettangolare. Cospargetela di sale, pepe, formaggio, rotolate la pasta come un salsiccione, tagliatela a fette, cuocete al forno.

25. **„Tartelettes" di pasta frolla.** — Foderate 12 stampini da *tartelettes* con della pasta frolla piuttosto sottile (vedi Cap. 11) poi con della carta velina e riempiteli di farina grossa di granturco. Collocateli al forno e quando la pasta si stacca e

Stampini da „Tartelettes"

ha preso un po' di colore levate i pasticcini dallo stampo, guerniteli con qualche *ragoût*, oppure con un ripieno di funghi, di tartufi, di *hâché* di carne ecc. ecc.; rimetteteli un momento al forno e servite subito. Per colazioni.

26. **„Tartelettes" di pasta frolla col ripieno da „soufflé".** — Preparate le formette cotte di pasta frolla secondo la precedente ricetta, empitene il vano con un composto da *soufflé* a vostra scelta (vedi Capitolo 10) e rimettetele al forno, finchè questo composto si è gonfiato e cotto.

27. „ **Tartelettes " di pasta sfoglia**. — Come quelle di pasta frolla, impiegando della pasta sfoglia piuttosto sottile (vedi Cap. 11).

28. „ **Tartelettes " di pasta mezza sfoglia.** — Foderate con della pasta mezza sfoglia, piuttosto sottile, alcuni stampini, mettetevi nel mezzo un pezzetto del seguente ripieno, grosso come una noce, non più, e cuocete a forno allegro.

Ripieno. Alcuni cucchiai di besciamella mista con parmigiano grattato e prosciutto trito.

29. „ **Flans** ". — I *flans* non sono che grandi *tartelettes* che si fanno generalmente con composti dolci (vedi Cap. 21), ma si possono allestire altresì coi ripieni svariatissimi dei *soufflés* senza zucchero (vedi Cap. 10) negli stampi foderati di pasta frolla, sfoglia o mezza sfoglia.

Scodella per „ flans ".

30. **Rotoli,** *tedesco* „ **Strudel** " *inglese* „ **Roly poly.** "

Gli *Strudel* ch' io traduco malamente col nome di Rotoli, questi tramessi d' origine tedesca e inglese conosciuti appena appena nei paesi nordici dell' Italia, non sono da disprezzarsi perchè costituiscono un cibo sano e svariato, anzi meritano di far parte, sotto le loro svariate forme, della semplice cucina di famiglia. Oltre gli *Strudel* senza zucchero vi sono molti *Strudel* dolci e la loro pasta fondamentale può variare all' infinito. Gl' inglesi la preparano generalmente col midollo di manzo, farina e acqua (vedi *Strudel* nei tramessi dolci). Per i tramessi senza zucchero la più comune è la seguente che esige tuttavia un po' d' esperienza nella cuoca.

Pasta di Strudel comune. — Mettete in una catinella mezzo litro di farina passata allo staccio e 7 cucchiai circa d'acqua o di latte tiepido, nel quale avrete sciolto un pezzetto di burro come una noce, formate un pastone omogeneo, debitamente salato, versatelo sulla spianatoja e lavoratelo colle mani, finchè fa le bolle. Poi mettetelo in disparte sopra un piccolo tagliere infarinato e copritelo con una scodella calda, dopo averlo spennellato con acqua tiepida. Stendete sulla spianatoja una tovaglia fina, infarinatela lievemente, mettetevi il pastone, appianatelo un poco rullandovi sopra con leggerezza il matterello, poi cominciate a tirarlo con le mani in modo da ridurlo come una sottilissima carta. Gli orli resteranno più grossi: stendeteli col matterello o levateli addirittura badando di non sciupare la sfoglia che deve rimanere bella, liscia, regolare, senza una falda e senza il più lieve strappo. Spennellatela sugli orli con dell' uovo sbattuto e nell' interno con del burro fuso, poi stendetevi

sopra delicatamente il composto del ripieno lasciando gli orli liberi e, movendo la tovaglia, fate rotolare la sfoglia sopra sè stessa, finchè l'avrete ridotta come un grosso salsicciotto che piegherete in forma d'anello o di spira.

Certi, anzi quasi tutti gli *Strudel,* si cuociono al forno in una tortiera untata di burro, con un po' di panna e di latte e si spennellano 2-3 volte anch' essi con burro fuso perchè durante la cottura, che esige ore 1-1 ½ circa, si mantengano morbidi. Altri invece si cuociono nell'acqua o nel brodo come i budini inglesi (vedi più oltre), collocandoli nella salvietta, ma mettendo poi questa in un recipiente forato o sopra un piatto che si adatti al fondo della marmitta. Tanto gli *Strudel* cotti al forno come quelli in salvietta si tagliano a pezzi regolari conservando loro la forma: i primi si servono con burro fuso a parte, i secondi si condiscono con burro e formaggio. Oltre la pasta suindicata si possano tirare delle sfoglie anche con olio, tuorli d'uovo e farina. Vi sono *Strudel* di pasta di lievito, di pasta frolla ecc. ecc.

31. **Rotoli diversi.**

Rotolo di ricotta N.° 1. Fate un soffritto nel burro con 2 cucchiai di prezzemolo e 4 cucchiai di pangrattato, unitevi 200 gr. di ricotta dolce bene scolata, 2 cucchiai di panna, se fosse acida tanto meglio, 2 cucchiai di formaggio e 2 uova intere. Preparato il rotolo con questo ripieno e cuocetelo al forno seguendo le precedenti indicazioni.

Strudel - Roly poly.

Rotolo di ricotta N.° 2. Come il precedente soltanto lo cuocerete mezz'ora nell'acqua e poi lo condirete secondo la regola.

Rotolo di panna. Preparate la pasta con mezzo litro di farina, 2 cucchiai d'olio, 1 tuorlo, sale e l'acqua necessaria, mettetevi il ripieno seguente: ¼ di litro di panna che monterete, 4 cucchiai di pangrattato, 3 cucchiai di formaggio, 1 pizzico di noce moscata, sale, pepe. Se la panna è acida il rotolo che cuocerete al forno diventa migliore.

Rotolo di formaggio. Rosolate 2-3 cucchiai di pangrattato in 30-40 gr. di burro, diluite con un po' di panna, unitevi 2-3 ova e 150.gr. di formaggio metà tomino molle e metà parmigiano, sale e pepe. Servitevi della sfoglia indicata per la ricetta precedente e cuocete questo rotolo nel forno. Cotto nell'acqua riesce pure gradevole, ma in questo caso prenderete la sfoglia indicata al N.° 30.

Rotolo di midollo. Versate ⅜ di litro di latte bollente su 200 gr. di pane tagliato a dadolini, unitevi 3-4 ova sbattute e 180 gr. di mi-

dollo di manzo ben depurato nell'acqua e tagliato a dadolini, sale e pepe. Stendete il composto sopra una sfoglia solita da *Strudel* e cuocetelo secondo la regola nell'acqua lievemente salata.

Rotolo di prosciutto. Montate $^1/_8$ di panna (se acida non importa), unitevi 3 ova intere, 2 cucchiai di formaggio, spalmate la sfoglia solita con questo composto, poi spolverizzatela di prosciutto cotto e trito finissimo, cuocete al forno.

Rotolo di carne. Passate alcune volte dalla macchina degli avanzi di carne, fate soffriggere una cipolletta trita nel burro, unitevi la carne, un po' di formaggio e di buon sugo, anche spezie, se v'aggrada. Stendete questo composto sulla sfoglia indicata per il rotolo di panna, cuocete al forno.

Alla carne potete unire anche 2-3 mele o 2-3 pere sugose, mondate e affettate. Servite lo *Strudel* con salsa di burro o con qualche salsa piccante.

Rotolo di spinaci. Preparate un composto come quello dello *Sformato di spinaci*, stendetelo sulla pasta da *Strudel*, procedete come sopra, cuocete al forno.

Rotolo di patate, di carciofi, di piselli ecc. ecc. Stendete sulla pasta di *Strudel* un composto come quello degli sformati relativi. Come sopra.

NB. Nei paesi nordici si fanno gli *Strudel* cogl' ingredienti più svariati, anche col ripieno di pesce, col riso, col semolino ecc. ecc. ma sono cibi che hanno un carattere troppo esotico per noi.

32. **Rotolo con pasta di patate.** — Preparate la stessa pasta dei gnocchi di patate (vedi pag. 130 N.° 2), stendetela sopra un tovagliolo infarinato, formando una sfoglia di $^1/_2$ cent. di grossezza. Spargetevi sopra del prosciutto o del salame trito, rotolatela secondo la regola e piegatela a spira. Involgetela in un altro tovagliolo unto col burro e cuocetela 30 m. nell'acqua salata badando di farla bollire molto adagio. Condite lo *Strudel* con del pangrattato soffritto nel burro o con una buona salsa di pomodoro.

33. **Rotolo di lievito.** — Fate una pasta di lievito come quella per il *Nido di vespe* (vedi Cap. 27) lasciando da parte lo zucchero e stendetela sopra un tovagliolo infarinato, tenendola dell'altezza di $^1/_2$ cent. Spargetevi sopra del prosciutto trito o del *hâché* di carne o qualunque ripieno che potesse aggradirvi, formate il rotolo, congiungetelo ad anello mettendolo sopra una lamiera unta e infarinata, lasciatelo lievitare, cuocetelo al forno e servitelo con una buona salsa.

34. **Ducati di lievito.** — Fate fermentare 25-30 gr. di lievito con 100 gr. di farina e il latte necessario. Unitevi 60 gr. di burro lavorato prima solo, poi con 2 uova intere e 2 rossi, altri 200 gr. di farina e un po' di latte tiepido ma crudo. Sbattete lungamente il composto nella terrina e poi lasciatelo lievitare. Maneggiatelo quindi sulla spianatoja aggiungendo, se occorresse, un cucchiaio o due di farina. Stendetelo della grossezza di $^1/_2$ cent. e con un piccolo tagliapasta, del diametro d'un ducato, riducetelo in tanti rotondini che collocherete sopra un tagliere coperto da una salvietta infarinata per farli fermentare la terza volta. Riscaldate del latte e un pezzo di burro (sarebbe particolarmente indicato il burro di gamberi) in un tegame molto largo. Quando il latte, si è intiepidito e che i ducati sono lievitati, collocateli entro il latte, ma non troppo a ridosso gli uni degli altri, e mettete il tegame sulla brace sovrapponendovi anche un coperchio pieno di brace. A metà cottura spennellate i ducati con del burro. Serviteli pure con salsa di burro fuso.

35. **Blini.** — I *Blini* sono tortini d'origine russa, senza zucchero, molto saporiti che si servono generalmente nelle colazioni e che si cucinano in piccoli stampi rotondi e bassi. Si fanno dei *Blini* anche senza lievito o col lievito di soda, ma non sono così gustosi.

Stampo per „Blini".

In Russia si allestiscono anche con la farina di granturco e di grano saraceno, ma queste ricette danno un risultato alquanto ordinario. Preparati colla farina di frumento invece i *Blini* possono fornire un ottimo piatto per la cucina di famiglia.

Stemperate 25 gr. di lievito con 2 cucchiai di latte tiepido e un po' di sale. Unitevi 150 gr. di farina e un altro po' di latte tiepido, poi 50 gr. di burro fuso e fate fermentare il composto. Dopo due ore circa — in questo intervallo di tempo esso deve lievitare bene (vedi Cap. 24) — aggiungetevi 4 cucchiai di densa panna e 2 albumi a neve, disponetelo negli stampini unti con burro fuso e cuocete subito i *Blini* a forno allegro. Devono prendere un bel color d'oro. Badate di servirli fumanti con la salsa semplice di burro fuso.

36. **Chifel di lievito con patate e con ripieno di prosciutto.** — Cuocete nel forno 2 grosse patate farinose, passatele, unitevi egual peso di farina e la metà del loro peso di burro, più un rosso d'uovo, un pochino di panna e 15-20 gr. di lievito fermentato con un po' di latte e un pochino di farina. Sbattete molto a lungo la pasta nella catinella e lasciatela bene lievitare.

Mettetela sulla spianatoja infarinata, lavoratela ancora con le mani,

stendetela della grossezza di 3 mm. circa, tagliatela a triangoli, empiteli con del prosciutto trito finamente e mescolato con pochissimo burro, rotolateli a guisa di *chifel*, fateli fermentare, indorateli e cuoceteli sulla lamiera a forno ardito. Per colazioni.

37. **Pasticcini di lievito con ripieno di „ hâché " di carne.** — Sciogliete 25 gr. di lievito nel latte, mescolate 100 gr. di burro con 2 uova, unitevi il lievito, sale e tanta farina che la pasta si possa maneggiare sulla spianatoja. Tagliatela quindi a piccoli quadrati, mettetevi un ripieno di carne (vedi pag. 140), ripiegateli in forma di triangolo, fateli fermentare sulla lamiera unta e infarinata, indorateli e cuoceteli a forno allegro. Per colazioni.

38. **Pizza o schiacciata col lievito di pane e lardo.** — Procuratevi dal fornaio un pezzo di lievito di pane molto forte, rimpastatelo alcune volte con acqua e farina tiepida (vedi *Lievito*), formate un disco di questa pasta, mettetelo in una tortiera unta e infarinata, fatelo lievitare, cospargetelo poi di lardo rosso e bianco a minuti dadolini, di sale e comino, e cuocetelo al forno. Piatto popolare ma saporito.

39. **Pizza di lievito di pane con lardo e cipolla.** — Preparata la pasta di pane nella tortiera come indica la precedente ricetta e dispostovi intorno anche un orlo di pasta, mettetevi il seguente ripieno, fatela lievitare e cuocetela al forno.

Ripieno: 6-8 cipolle trite e soffritte nel burro, 60 gr. di lardo trito, un po' di panna, un pajo d' uova, sale, pepe, comino, se aggrada.

40. **Pizza alla napoletana.** — Procuratevi dal fornaio 400 gr. di pasta di pane bianco cruda, stendetela all'altezza d'un cent. o poco più e in forma rotonda, ripiegatene gli orli, collocatela in una tortiera bassa, unta con burro e fatela fermentare. Spennellatela quindi coll'olio e spargetevi sopra a guisa di ripieno della *muzzarella* (specie di ricotta) a pezzettini, dei pomidoro tagliati a quarti e puliti dal verde e dai granelli, dei filetti di pesce fritto, dei *frutti di mare* (ricci, datteri, telline ecc. ecc.), bagnate il composto con dell'altro olio, spolverizzatelo di sale e pepe e cuocete al forno la pizza che si gusta calda. Questo cibo caratteristico è un prodotto speciale dei *pizzaioli*.

41. **Pizza di ricotta.** — Fate una pasta sul tagliere con 200 gr. di farina, 70 gr. di burro e 70 gr. di strutto purissimo di majale e quel po' di vino bianco che occorresse per renderla più morbida, amalgamando tutto insieme. Lasciate riposare il pastone, poi tirate una sfoglia della

grossezza di $^1/_2$ cent. e foderate con questa sfoglia ritagliata una tortiera non troppo alta, mettendovi subito il seguente

Ripieno: gr. 300 di ricotta fresca tramenata con 40 gr. di burro, 2 ova intere, 4 cucchiai di parmigiano, 2 cucchiai di prezzemolo trito, un po' di noce moscata e 2-3 cucchiai di panna.

Spennellate il composto di burro fuso, spolverizzatelo di pane grattato e cuocete a forno ardito.

42. **Pizza di cipolle.** — Preparate la pasta della precedente ricetta o una semplice pasta frolla senza zucchero (vedi Cap. 11), poi mettetevi il seguente

Ripieno: Frullate 4 ova intere, unitevi 6 cucchiai di farina fina, sale, pepe, diluite col latte finchè la pasta è morbida e molle (non colante), lavoratela lungamente, aggiungetevi 5 cipolle grosse tagliate ad anelli e rosolate d'un color d'oro nel burro. Cuocete come sopra al forno.

43. **Budino di lievito a vapore.** — Fate una pasta come quella del N.° 33 molto bene sbattuta nella catinella, con 25 gr. di lievito fermentato con 3 cucchiai di farina e un po' di latte crudo intiepidito, 3 tuorli d'uovo, 6 decilitri di farina, 60 gr. di burro e un po' di buona panna. Ungete un tovagliolo nel mezzo con del burro, fatevi scivolare sopra, in forma di grosso gnocco, il composto lievitato per la seconda volta, legatene le 4 punte insieme e sospendetelo con un bastoncello in un recipiente molto fondo, dove avrete messo dell'acqua a bollire ma in modo ch'essa non tocchi la salvietta. Se il recipiente è più stretto in fondo potete servirvi d'una graticola rotonda o di un qualche disco forato per collocarvi sopra il tovagliolo. Badate che l'acqua continui a bollire e coprite il recipiente con una catinella rovesciata circondandone l'orlo con uno strofinaccio bagnato. Dopo 45-50 m. il budino sarà pronto e lo servirete condito con burro e formaggio.

44. **Budini cotti nel tovagliolo a bagnomaria.**

Mettete il composto di questi budini d'origine inglese, ben raccolto in una specie di gnocco grossissimo in un tovagliolo bagnato e spremuto, nel mezzo del quale avrete segnato un disco grande spalmandolo di burro fresco. Annodatene i quattro lembi estremi in croce o come indica il

Tovagliolo preparato con entro il budino da cuocere.

disegno, badando che il composto abbia dello spazio per crescere, passatevi dentro un apposito bastoncello o, in mancanza di esso, un cucchiaio da cucina e sospendete il fagotto sugli orli d' una grande marmitta per $^3/_4$ ricolma d' acqua o di brodo bollente. (Il brodo naturalmente è preferibile perchè i budini vi prendono un eccellente sapore).

Continuate a far bollire il brodo coprendo la marmitta con una catinella rovesciata e badando che il fagotto non tocchi il fondo. Se ciò avvenisse mettetevi un piatto.

Dopo un' ora di cottura mettete il tovagliolo entro uno staccio e sopra una catinella, apritelo e dopo un pajo di minuti fate scivolare destramente il grande gnocco sovra un piatto, tagliatelo come un arancio a spicchi e conditelo con burro e formaggio, circondandolo all' occorrenza con un buon *ragoût*, con funghi o verdure ecc. ecc.

Budino di carne nella salvietta. Fate passare due o tre volte dalla macchina circa 500 gr. di buona carne cotta, come avanzi di frittura, di polli, vitello arrosto, bistecche ecc. Bagnate nel latte 6 pani, circa 230 gr., passateli allo staccio lasciando da parte quei pezzi di corteccia che fossero ancora duri, unitevi la carne, 3 tuorli, 3 cucchiai di formaggio, 3 albumi a neve, noce moscata, sale pesto con una fesina d' aglio, se volete anche una cipolletta trita minutamente e soffritta nel burro; procedete secondo le precedenti norme cuocendo il budino un' ora nel brodo. Condite con burro e formaggio.

Con pane, prosciutto e spinaci. Passate allo staccio 2 grosse manate di spinaci cotti con pochissima acqua e aggiungetevi un cucchiaio di prezzemolo trito, una cipolletta e 2 scalogni triti e soffritti nel burro e la midolla di 2-3 pani (secondo la grandezza) bagnata nel brodo. Fate rosolare del burro in una cazzarola, mettetevi il composto e rosolatelo un pochino sempre mescolando, poi lasciatelo raffreddare. Unitevi del prosciutto (circa 200 gr.) trito o altre carni buone salate o meno, 3 tuorli, 3 cucchiai di formaggio, 3 albumi a neve. Regolatevi col pepe e col sale e procedete come sopra.

Di patate. Lavorate a lungo un pezzo di burro come mezz' uovo, aggiungetevi, lavorando sempre, 3 uova intere, poi la midolla di 4 pani bagnati nel latte e passati allo staccio, 3 cucchiai di formaggio e 4 grosse patate cotte a vapore e parimente passate, un pizzico di noce moscata, sale, pepe, un cucchiaio di prezzemolo, 2 cipolle trite e soffritte nel burro. Questo per il magro. Se volete fare il budino di grasso, aggiungetevi salame trito e cuocetelo nel brodo invece che nell'acqua salata. Al pane bagnato potete sostituire anche un po' di pangrattato o di farina aumentando il numero delle ova e la quantità del burro.

Di semolino. Versate $^5/_8$ di latte sopra $^1/_8$ di semolino e mette-

telo in disparte. Fate poi bollire $^{1}/_{2}$ litro di latte, con 100 gr. di burro, cuocetevi il semolino finch' è ridotto a densa pappa. Raffreddato che sia unitevi 6 tuorli d'uovo, 3 cucchiai di parmigiano, un po' di noce moscata, i 6 albumi a neve. Volendo potete impiegare le ova intere. Cuocete come sopra.

Di pane semplice. Bagnate 6 pani nel latte, passateli allo staccio, unitevi 100 gr. di burro lavorato prima solo poi con 6 tuorli, quindi 3 cucchiai di formaggio e 3 albumi a neve, se lo gradite anche un cucchiaio di prezzemolo fino o qualche altra erba trita, noce moscata e un po' di cipolla soffritta nel burro.

Col sangue di pollo. Soffriggete nel burro una cipolla trita e un po' di prezzemolo, i fegatini d' un pollo pestati nel mortajo, un pugno di pangrattato inzuppato nel sangue del pollo, 2 uova intere, 2 cucchiai di formaggio. Per 3-4 persone.

45. **Salsa per budini nella salvietta.** — Soffriggete nel burro un po' di cipolla trita, un po' d' aglio, del prosciutto grasso o magro, aggiungetevi un cucchiaio di farina, un po' di prezzemolo e di ramerino trito, diluite con del *consommé* e strizzatevi il sugo di mezzo limone.

CAPITOLO DECIMO

SOUFFLÉS E SFORMATI SENZA ZUCCHERO.

SEZIONE I.

I „ Soufflés "

I *soufflés* senza zucchero vanno cotti come i *soufflés* dolci (Vedi Cap. 23).

I *soufflés* grandi esigono dai 30 ai 45 m. di cottura a forno moderato, con calore eguale, i piccoli sono pronti in 15-20 m.

1. Grandi „ soufflés " di verdure.

Soufflé di patate. Preparate un buon passato *(purée)* di patate bianco e leggero, prendetene 2 cucchiai colmi per ogni uovo, aggiungetevi prima i rossi, poi gli albumi a neve, pepe bianco, un cucchiaino di parmigiano per ogni uovo, mettete il composto in una scodella resistente al forno e quando ha preso sopra un bel color d' oro servitelo.

Scodella grande da „ soufflés "

Di zucca marina. Fate una *purée* di zucca (vedi Cap. 18), aggiungetevi del buon brodo con un po' d'estratto Liebig o sugo di carne, pepe, sale e sugo di limone. Preparate anche un po' di besciamella (vedi pag. 25) e prendete per ogni 3 cucchiai colmi di *purée* un cucchiaio di besciamella e un uovo, poi procedete come sopra.

Di carote. Come il precedente, badando che il passato sia molto asciutto e prendendone 2 cucchiai per ogni uovo.

Di sedano. Fate una *purée* di sedano (vedi Cap. 18), prendete 2 cucchiai di questo passato per ogni uovo, procedete come sopra, aggiungendo all' occorrenza un po' di pangrattato.

Di melanzane e topinambours. Come il *soufflé* di sedano.

Di asparagi, di broccoli e cavolifiori. Cotte queste verdure nell' acqua salata bollente secondo la regola, passatele allo staccio conservando però le punte degli asparagi e la parte più delicata dei cavoli. Preparate una salsa besciamella (vedi pag. 25), prendete 3 cucchiai di passato e uno di salsa, incorporateli sul fuoco, versateli in una scodella, unitevi un tuorlo per ogni cucchiaio di besciamella, un po' di noce moscata, pepe, sale, le punte degli asparagi e dei cavoli, un po' di parmigiano e gli albumi a neve. Cuocete il *soufflé* come dicemmo sopra.

Di cardi o biete. Scottati i gambi dei cardi o delle biete nell' acqua salata bollente, fateli soffriggere nel burro con pepe e sale, aggiungendovi latte o meglio fiore di latte. Quando sono teneri passateli allo staccio. Preparate intanto una pappina cotta di burro, midolla di pane e brodo, badando ch' essa sia circa la metà del passato di cardi. Unite i due composti, dando loro qualche odore, aggiungetevi, per ogni 300 gr. di pasta, 5 tuorli e poi 5 albumi a neve. Procedete come sopra.

Di carciofi. Cuocete dei piccoli carciofini alla *giudía*. Pestateli in un mortajo di pietra con un pestello di legno, unitevi la metà del loro peso di pappina di midolla di pane, burro e brodo o latte, mescolata al fuoco e ben cotta, stendete il composto in un piatto d' argento, collocatelo al forno e prima di servirlo spolverizzatelo di formaggio.

Di piselli. Mescolate in una catinella 100 gr. di burro, unitevi 4 tuorli d' uovo uno che non veda l' altro, un po' di sale e la *purée* di mezzo litro di piselli cotti alla casalinga (vedi Cap. 18), finalmente i 4 albumi a neve.

Di spinaci. Cuocete in pochissima acqua 400 gr. di spinaci, tritateli, passateli allo staccio, fateli soffriggere nel burro. Allestite una besciamella con 70 gr. di burro, 70 gr. di farina e un bicchiere di latte, unitevi 4 tuorli uno alla volta, poi gli spinaci, formaggio e spezie a piacere, finalmente i 4 albumi a neve.

Di zucchini. Come il precedente, mescolando colla besciamella gli zucchini al pomodoro (vedi Cap. 18).

Di funghi. Tagliate 5 pani dei soliti a fettine (se fossero piccoli aggiungetevi ancora mezzo pane tanto da raggiungere il peso di 160 gr.), versatevi sopra del latte a poco a poco e passateli poi allo staccio. Lavorate 100 gr. di burro finch' è ridotto come una crema, aggiungetevi 5 tuorli uno che non veda l' altro, poi il pane, poi un piatto di funghi fini

cotti secondo la regola, finalmente gli albumi a neve e un po' di parmigiano. Se il composto fosse tenero, correggetelo con un po' di pangrattato.

2. **„ Soufflé " di formaggio.** — Fate una pappina al fuoco con 2 decilitri di latte o panna, 50 gr. di burro, 50 gr. di fecola e 50 gr. di farina d' Ungheria, lavoratela bene e unitevi un po' di sale e un pizzico di noce moscata. Aggiungetevi poi 4 tuorli, 4 cucchiai di formaggio, 4 albumi a neve. Il formaggio dev' essere grasso così da fare le fila.

3. **„ Ramequins " altro „ soufflé " di formaggio.** — Parmigiano grattato finissimo 120 gr., burro gr. 60, pane senza corteccia gr. 60, mezzo litro di latte, un terzò di cucchiaino di senapa, sale, pepe rosso (paprica) a discrezione, 2 tuorli, 3 albumi. Grattate il pane, bollitelo nel latte, fate una pappina unendovi tutti gli altri ingredienti, meno gli albumi che aggiungerete, montati a neve, quando il composto sarà diaccio.

4. **„ Soufflé " di sardelle.** — Fate una pappina come una besciamella (vedi pag. 25) con 3 cucchiai di burro, 3 cucchiai di farina e 6 cucchiai di panna, 2 scalogni triti minutissimi e un po' di midolla di pane bagnata con latte e sugo di limone. Unitevi poi 4 rossi d'uovo, la polpa trita di 3-4 sardelle alle quali avrete levato il sale immergendole nel latte parecchie ore prima, poi 4 albumi a neve. Cuocete il *soufflé* 30-35 m. a forno ardito, nella solita scodella.

5. **„ Soufflé " di lardo.** — Tagliate a dadolini del lardo fumato rosso e bianco, fatelo soffriggere finchè il bianco è trasparente, rammollitelo con un cucchiaio di sugo. Preparate intanto una pappina al fuoco mescolando 80 gr. di farina con $^3/_4$ di litro di buon latte, unitevi poi 4 tuorli, il lardo, un cucchiajo d' erbe fine, sale, pepe, noce moscata e 4 albumi a neve. Come sopra; cottura 45 m. circa.

6. **„ Soufflé " di prosciutto.** — Preparate della *purée* di patate (vedi Cap. 18), prendetene 8 cucchiai, aggiungetevi 4 tuorli lavorati con un pezzetto di burro, 4 cucchiai di panna, 100 gr. di prosciutto tagliato finissimo, un po' di sale, se occorre, pepe, noce moscata, un cucchiaio di formaggio, 4 albumi a neve. Procedete secondo la regola.

7. **„ Soufflé " di carne.** — Tutti i composti da sformati di carne possono servire per i *soufflés*. Badarete soltanto che siano soffici e leggeri.

8. **Piccoli „ soufflés " nelle conchiglie, nelle chiccherine o negli stampini di carta.** — Questi *soufflés* leggerissimi si servono come *hors d'oeuvre*, oppure nelle colazioni accompagnati da piccole molle d'argento

per tenere in mano gli stampini in cui vanno cotti. Essi si possono fare con tutti i composti leggeri da *soufflé* ma si allestiscono a preferenza con quelli di formaggio.

Stampini da „soufflés.“

9. Piccoli „soufflés“ di formaggio.

N.° I. Frullate 15 m. 4 rossi soli, unitevi 2 cucchiai di panna e 4 cucchiai di parmigiano grattato finissimo poi i 4 albumi a neve. Per 4 persone.

N.° II. Mettete al fuoco 4 decilitri di latte con mezzo cucchiaio di farina d'amido o di finissima farina d'Ungheria, pure sciolta nel latte, 80 gr. di burro, pepe e sale. Appena il composto bolle, versatelo in una catinella e mescolate continuamente e sempre da una parte facendovi aggiungere da una seconda persona 4 tuorli d'uovo uno alla volta; trascorsi 30 m. circa, unitevi con mano leggera 4 cucchiai di buon parmigiano grattato fino e gli albumi a neve.

Piccolo „soufflés.“

10. Crema al parmigiano. — Montate della panna, mescolatevi del parmigiano grattato quanto più fino vi riesce, mettete il composto (aggiungendo un po' di pepe bianco se ciò v'aggrada) nelle formette di porcellana, collocate le formette in un tegame pieno d'acqua bollente e fate semplicemente rapprendere la crema al forno.

Sezione II.

Gli Sformati.

1. Sformati di verdura.

Gli sformati di verdura vanno cotti generalmente a bagnomaria sul fornello ma si possono mettere anche al forno collocando lo stampo aperto entro un recipiente pieno d'acqua bollente e questo sulla lamiera, sistema praticissimo quando vi è molta roba da cucinare.

Per la maniera di cuocere a bagnomaria vedete il Cap. 22. Una fiammella moderata e uniforme di gas è il migliore coefficiente per cuocere bene gli sformati a bagnomaria.

Sformato di spinaci. Cuocete con pochissima acqua 400 gr. di

spinaci, tagliuzzateli colla lunetta e passateli allo staccio, fateli soffriggere nel burro, aggiungetevi pepe e sale; sciogliete in una padella 70 gr. di burro, incorporatevi 70 gr. di farina e del latte a poco a poco, circa un bicchiere, finchè il composto si stacca; unitevi 4 rossi uno che non veda l' altro, poi gli spinaci con 3 cucchiai di parmigiano e un po' di noce moscata, finalmente gli albumi a neve. Ungete l'apposito stampo, spolverizzatelo di farina, versatevi il composto, badando che resti uno spazio vuoto e cuocetelo a bagnomaria.

Pentola di ferro invernicìata con entro lo stampo per cuocere a bagnomaria.

Sformato di spinaci con amaretti. Cuocete e preparate come sopra 400 gr. di spinaci, fateli soffriggere nel burro con una cipolletta trita finissima, aggiungetevi 3 tuorli, tre cucchiai di pangrattato, 2 amaretti e un mostazzino bene pestati, sale, pepe, noce moscata, i 3 albumi a neve e cuocete lo sformato come sopra.

Sformato di spinaci a due colori. Sciogliete 70 gr. di burro in una padella, incorporatevi 150 gr. di farina, poi mezzo litro di latte a poco a poco, 3-4 cucchiai di parmigiano, 4 tuorli uno che non veda l' altro e 4 albumi a neve. Dividete il composto in due parti, colorite una di queste parti con due manate di spinaci lessi triti e passati allo staccio, preparate lo stampo e disponetevi la pasta gialla e verde alternando gli strati. Cuocete come sopra.

Sformato di spinaci colla frittata. Fate delle sottilissime frittate nel burro come per la ricetta N.° 92 pag. 86 che abbiano su per giù il diametro d'uno stampo a bagnomaria. Preparate un composto con due tre manate di spinaci cotti, due pani bagnati nel latte e passati allo staccio, 2 uova intere e un po' di parmigiano; mettete sul fondo dello stampo una frittata nel mezzo della quale avrete intagliato un rotondino per il cilindro, poi uno strato di spinaci, poi un' altra frittata e così di seguito finch' esso è riempito per due terzi; cuocete a bagnomaria.

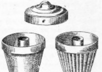
Sformato di piselli alla romagnola. Sciogliete 40 gr. di burro in una padella, incorporatevi due cucchiai di farina e un bicchiere di latte a poco a poco, formando una crema che metterete da parte. Cuocete 350 gr. di pisellini con un poco di burro e del buon *consommé*, uniteli alla crema e aggiungetevi ancora 4 uova intere mescolando ogni volta il composto che poi cuocerete a bagnomaria.

Sformato di piselli a uso toscano [1]). Fate un battutino con

[1]) Questa ricetta mi venne favorita dal gentilissimo signor Pellegrino Artusi autore del rinomato libro di cucina *L'Arte del mangiar bene.*

50 gr. di prosciutto grasso e magro, una piccola cipolla novellina e un pizzico di prezzemolo. Mettetelo al fuoco con dell'olio e, quando avrà preso colore, versatevi 600 gr. di piselli, condendoli con sale e pepe. Cotti che siano, passatene una quarta parte allo staccio e unite il passato ad un intriso composto di 30 gr. di burro, 20 gr. di farina e 3 uova e diluite sul fuoco con del buon brodo. Mescolate ogni cosa con un cucchiajo di parmigiano e cuocete secondo la regola in uno stampo liscio col cilindro.

Sformato di patate. Cuocete delle patate farinose a vapore, passatele allo staccio, pesatene 250 gr., lavorate 70 gr. di burro con 4 tuorli, uno alla volta, unitevi le patate con un po' di sale, mescolando sempre senza stancarvi, e diluendo il composto con alcuni cucchiai di latte buono: aggiungetevi alla fine un pizzico di noce moscata, poi gli albumi a neve. Siate cauti col latte perchè esso non diventi troppo molle.



Stampi per sformati a bagnomaria.

Pane di patate a uso sformato cotto nel forno. Passate allo staccio delle patate cotte nel forno prendendo soltanto la polpa interna e pesatene 300 gr., mettetele nel mortajo di pietra col sale necessario e con un pezzo di burro come un piccolo uovo, e pestatele finamente, unitevi 3 rossi e un uovo intero, poi gli albumi rimastivi, a neve. Spalmate uno stampo rettangolare, piuttosto basso, con molto burro, spolverizzatelo di pane, mettetevi il composto, cuocete 30-35 m. a forno caldo senz'acqua.

Sformato di carote. Vedi *Budino di carote.*

Sformato di pastinache. Cuocete alcune pastinache fresche nell'acqua, tritatele finamente, passatele allo staccio insieme a delle cipolle cotte nel brodo (per ogni 6 belle radici di pastinaca due grosse cipolle), rosolate del burro in una cazzarola, fatevi soffriggere il passato aggiungendo a poco a poco del latte buono o meglio fiore di latte e un cucchiaio di rhum. Frullate altrettante uova intere quante erano le radici di pastinaca, unitele al composto e mettete tutto nello stampo per cuocere lo sformato a bagnomaria.

Sformato di sedano. Cuocete quattro sedani grandi nell'acqua salata, passateli allo staccio, metteteli in una padella dove avrete fatto rosolare del burro, rimestando bene e aggiungendo qualche cucchiaio di sugo di carne. Mescolatevi quindi 4 uova intere, pepe e sale. Preparate un composto di carne, possibilmente pollo arrosto, pesta nel mortajo e

besciamella in modo che questa salsa abbia metà del volume della carne e che tutto il composto sia circa la metà della *purée* di sedano. Preparate uno stampo senza cilindro, ungetelo bene, foderate il fondo con un disco di carta, disponetevi uno strato di *purée* e colla *purée* intonacate anche le pareti di esso, lasciando un vano in cima. Riempite poi il vuoto con strati alternati di *purée* e di composto di carne al quale avrete aggiunto del buon formaggio. Cuocete a bagnomaria un' ora circa, mettendo lo stampo aperto nel forno in una cazzarola piena d' acqua bollente.

Sformato di zucca marina. Passate allo staccio 200 gr. di zucca marina cotta al forno, fate una *purée* come quella di sedano, unitevi pepe, sale, noce moscata, parmigiano, qualche cucchiaio di panna, 4 uova intere e 2 albumi: cuocete a bagnomaria.

Sformato d' erbe. Come lo sformato semplice di spinaci soltanto invece di questa verdura sola prenderete un miscuglio di cuori di lattuga, erba acetosa e spinaci, aggiungendovi prezzemolo, timo o maggiorana e un pochino d' erba cipollina.

Sformato d'asparagi e di broccoli. Amalgamate sul tagliere, colle mani, 90 gr. di burro 90 gr. di farina e un po' di sale. Mettete al fuoco 6 quintini (buona misura) di latte e quando si rigonfia mettetevi il composto e fate una pappina ben tramenata. Gettatela in una scodella, unitevi 5 tuorli d' uovo, 2-3 cucchiai di parmigiano, 5 albumi a neve e un piattino di punte cotte d' asparagi o di fiori scelti di broccolo badando di non romperli. Mettete il composto in uno stampo senza cilindro, cuocetelo a bagnomaria nel forno e servitelo con una salsa bianca, di limone.

Sformato di pomodoro. Preparate dei pomidoro col ripieno di pangrattato, aglio pesto, olio, pepe e sale (vedi Cap. 18), cuoceteli nel forno in un tegame dove avrete preparato un *ragoût* di fegatini di pollo. Per fare questo *ragoût* soffriggerete prima un po' di strutto solo, poi con un pezzetto di burro, indi vi aggiungerete un battutino di cipolla e più tardi un battutino di carote, sedano, prezzemolo, timo e maggiorana, finalmente i fegatini di due polli triti fini (lo stomaco lessato nel brodo) e, quando tutti gl' ingredienti hanno preso colore, del buon *consommé*. Quando sono cotti anche i pomidoro passate tutto allo staccio. Intanto avrete preparato una pappina al fuoco con 4 pani (160 gr. per 8 pomidoro di media grossezza) bagnati nel latte e passati allo staccio e un pezzetto di burro. Aggiungete ai due composti uniti 3 uova intere e procedete come sopra.

Sformato di cardi o biete. Preparate un composto come quello dello sformato d' asparagi e broccoli tenendolo piuttosto molle, aggiungetevi metà del suo peso di cardi o biete lessi, passati allo staccio e rosolati con burro, pepe e sale.

Sformato di carciofi. Cuocete dei carciofi grandi nell'acqua salata, dopo aver loro mozzato la punta delle foglie. Pestateli nel mortajo di pietra (con un pestello di legno) insieme a 4-6 acciughe secondo la quantità dei carciofi e secondo il gusto. Bagnate nel latte la midolla di 6 pani soliti, circa 120 gr., e passatela allo staccio. Lavorate 100-120 gr. di burro finch'è ridotto a densa crema, aggiungetevi 6 tuorli uno che non veda l'altro, poi il pane e i carciofi passati, sale e pepe, spezie, se ciò v'aggrada, finalmente i 6 albumi a neve. Cuocete a bagnomaria nello stampo a cilindro. Potete calcolare un carciofo grande per ogni uovo.

Sformato di cavoli o di verza. Scottate nell'acqua salata bollente le foglie d'una grossa palla di cavolo o di verza. Preparate due belle cipolle trite, un battutino di lardo grasso e magro e un *hâché* di carne salata e cotta di majale, o di salsiccia, o d'altre carni saporite. Disponete sul fondo d'una cazzarola alta e stretta spalmata di burro uno strato di lardo e di cipolla, poi uno strato di foglie, quindi uno strato di carne, alternando così, e aggiungendo sempre pepe, sale, se occorre, e dei cucchiai di parmigiano, finchè sarà ricolma. Cuocete lo sformato con brace sotto e sopra, rovesciatelo dopo un'ora circa in un piatto, bagnatelo con del buon sugo e guernitelo di sfogliatine.

Sformato di funghi. Vedi N.° 18.

Pasticcio di verdure, di verze e di cavoli. Vedi *Pasticci.*

2. **Sformato di cervello di vitello.** — Scottate 2 cervelli di vitello nell'acqua bollente acidulata, levate loro la pellicola e fatene rosolare uno nel burro con un cucchiaio di prezzemolo trito, mentre lavorerete l'altro insieme a 100 gr. di burro già rimestato in una scodella e ridotto come una densa crema. Bagnate anche la midolla di 4 pani, circa 160 gr. nel latte, spremeteli e passateli allo staccio. Aggiungete al burro 4 rossi d'uovo, uno che non veda l'altro, poi il pane, il cervello rosolato a pezzetti, sale, pepe, noce moscata, finalmente i 4 albumi a neve. Cuocete il composto a bagnomaria in uno stampo unto e spolverizzato di pane e servitelo con un buon *ragoût* di fegatini di pollo o di animelle di vitello.

Oppure: Scottate 2 cervelli, levate loro la pellicola, tritateli colla lunetta insieme a un cucchiaio di prezzemolo pesto. Lavorate 140 gr. di burro in una scodella, unitevi i cervelli e rimestate finchè avrete ottenuto un composto omogeneo; aggiungetevi poi 6 rossi d'uovo, 6 cucchiai di pangrattato, sale, pepe, noce moscata, i 6 albumi a neve, un cucchiaio o due di funghi o tartufi cotti, e mettete il composto a bagnomaria come s'è detto sopra.

3. **Sformato di vitello.** — Passate tre volte dalla macchina 500 gr. di vitello crudo pulito dai nervi, dalle pelli ecc., unitevi 3 pani, 110 gr. circa,

bagnati nel brodo o nel latte, bene spremuti e passati allo staccio e 3 uova intere affrittellate (vedi Cap. 9). Mescolate intanto un pezzo di burro come un uovo con 3 tuorli finchè il composto è schiumoso, aggiungetevi il vitello, poi gli albumi e cuocetelo a bagnomaria al forno in uno stampo unto e spolverizzato di pane. Per 4 persone.

4. **Sformato di filetto.** — Passate tre volte dalla macchina 500 gr. di filetto di manzo nettato dai nervi e dalle pelli, con 125 gr. di grasso fino di rognone di vitello o midollo di manzo, 2-3 acciughe pulite dalle lische e una cipolla, aggiungetevi pepe, sale, noce moscata, un po' di scorza di limone, 80 gr. di pangrattato bagnato con del brodo in cui avrete fatto sciogliere un po' d'estratto Liebig, 4 rossi d'uovo, 2 cucchiai di funghi fini cotti o meglio di tartufi e 4 albumi a neve. Mettete il composto in uno stampo unto e spolverizzato di pane e cuocetelo un' ora e mezza a bagnomaria, servendolo con una salsa di tartufi o di funghi. Potete fare lo stesso sformato con la carne cruda di vitello cuocendolo anche nel forno entro uno stampo foderato di pasta frolla.

5. **Sformato di carne cotta e cruda mista.** — Passate tre volte dalla macchina 250 gr. di vitello crudo con 250 gr. di carne arrostita, come filetto, pollo, lepre ecc. ecc., aggiungendovi 100 gr. di lardo affumicato rosso e bianco, o prosciutto crudo magro e grasso. Bagnate intanto 300 gr. di midolla di pane nel brodo buono, spremetela, passatela allo staccio e incorporatevi al fuoco un pezzo di burro e un po' di latte formando una pappina ben cotta, finchè si stacca dalla padella. Unitevi poi, mescolando tutto in una catinella, un altro pezzo di burro, 4 tuorli d' uovo, 2 scalogni pesti, pepe, sale, noce moscata, la carne, e gli albumi a neve. Cuocete come sopra a bagnomaria. Volendo fare uno sformato più fino, spalmate il fondo e le pareti dello stampo col composto, e empite il vano con lo stesso composto e funghi o tartufi a strati.

6. **Sformato di carne cotta.** — Per questo sformato vi serviranno tutti gli avanzi di carne cotta, a lesso o arrosto, di manzo, di vitello, di pollo, di majale, di selvaggina, siano essi d' un solo genere o misti. Passate la carne dalla macchina tre volte o pestatela nel mortajo di pietra con qualche cucchiaio di brodo finch' è ridotta ad una densa poltiglia. Per 500 gr. di carne pesta prenderete anche 2 sardelle senza spine, due cucchiaj di capperi e una cipolla rosolata nel burro (ingredienti che vanno pure pesti nel mortajo), poi 3 uova intere, 2 tuorli d'uovo, 75 gr. di pangrattato bagnato nel brodo e, se il composto fosse denso, un po' di latte buono. Cuocete come sopra e servite con una salsa di acciughe o di tartufi o di semplice sugo di carne.

Potete fare questo sformato anche in uno stampo basso a foggia d'anello per colmarne poi il foro con qualche umido o con funghi.

7. **Sformato di polmone di vitello.** — Bagnate nel brodo la mollica di 3 pani soliti, 60 gr. circa, mettetela in una padella dove avrete fatto dileguare del burro, incorporate i due ingredienti, diluite con brodo e fate una pappina ben cotta, aggiungendovi sale, pepe e noce moscata. Unitevi, mentre è ancora calda, un pezzetto di burro come mezz' uovo, 5 tuorli, un cucchiaio d'erbe trite, 2-3 cucchiai di parmigiano, 500-600 gr. di polmone di vitello lessato tagliato a quadratini, rosolato nel burro, con una cucchiajata di farina e un po' di brodo, poi trito finissimo, mescolatevi 5 albumi a neve e cuocete a bagnomaria in uno stampo unto con burro e spolverizzato di pane.

8. **Sformato di pollo.** — Come il pasticcio di pollo, lasciando da parte la pasta e mettendo nello stampo l'intonaco di *purée* di pollo.

9. **Sformato di gamberi.** — Cuocete secondo la regola 20-25 gamberi. Levate via la polpa e le code, coi gusci fate del burro di gamberi (pag. 7 N.° 4), pestate la polpa nel mortajo, serbate le code in disparte, marinandole con sale, pepe e sugo di limone. Mettete al fuoco 100 gr. di burro di gamberi, unitevi 120 gr. di midolla di pane bagnata nel latte e la polpa pestata, formate una pappina, diluendo con latte o panna. Versatela in una catinella e, quand' è diaccia, unitevi uno che non veda l'altro 6 tuorli d'uovo, mescolando senza fermarvi, poi gli albumi a neve e le code dei gamberi. Cuocete un' ora a bagnomaria. Potete unire al composto di questo sformato anche un po' di tartufi a dadolini e rinforzarne il sapore con spezie a piacere. Se volete farlo di grasso, vi unirete un'animella di vitello cotta con burro e marsala, pestata nel mortajo, amalgamandola colla pappina e diluendo all'occorrenza con poco latte. Servite con una salsa di gamberi.

10. **Sformatini di midollo.** — Macinate e poi pestate un buon pugno di mandorle senza buccia aggiungendovi un po' d'acqua perchè non facciano l'olio, pestate poi insieme alle mandorle un pezzo di midollo di bue grosso come un ovo e ben depurato, altrettanto burro e 30 gr. di midolla di pane bagnata nella panna. Unite quindi al composto 8 albumi naturali e 6 rossi, sale e pepe e lavoratelo per lo meno un'ora. Versatelo quindi in piccoli stampi unti e infarinati (come quelli degli sformatini da minestra) riempiendoli fino alla metà e cuocete 30 m. circa al forno entro una cazzarola piena d'acqua calda. Devono gonfiarsi molto.

11. **Sformato di lievito a bagnomaria.** — Fate fermentare 30-40 gr. (secondo la forza che ha) di lievito di birra con 3-4 cucchiai di farina e un po' di latte crudo intiepidito (vedi *lievito).*

Lavorate in una catinella 60 gr. di burro con 2 tuorli d'uovo, unitevi il lievito e altri 210 gr. di farina, il sale necessario, un bruscolo di noce moscata e mezzo bicchiere piccolo di latte.

Sbattete con diligenza (secondo la regola) il composto finchè si stacca dalla spatola e versatelo, badando che la metà dello spazio resti vuota, in uno stampo unto e infarinato che abbia il cilindro piuttosto largo, quindi collocatelo in luogo caldo per far lievitare la pasta e, quando questa è giunta a due dita dall' orlo, mettetelo a bagnomaria nell'acqua tiepida facendola venire poi a ebollizione. Dopo un' ora circa rovesciate il budino in un piatto da portata, contornatelo con un buon *ragoût*, del quale vi servirete anche per empire il vano lasciato dal cilindro e versategli sopra alcuni cucchiai di burro fuso bollente spolverizzandolo poi di parmigiano.

12. **Altro sformato di lievito da servire coll' umido.** — Fate una pasta come la precedente con 30 gr. di lievito di birra fermentato secondo la regola (vedi Cap. 27) aggiungendovi poi 90 gr. di burro lavorato con 3-4 tuorli d'uovo, un po' di sale e 250 gr. di farina, più il latte occorrente per farne una pasta morbida e omogenea che sbatterete lungamente e lascierete di nuovo fermentare. Quando è raddoppiata di volume, mettetela in uno stampo a cilindro unto e infarinato, disponendovela a piccole cucchiajate e intingendo ciascuna volta il cucchiaio nel burro fuso. Lo stampo dev'essere empito soltanto fino alla metà. Lasciate lievitare per la terza volta il composto, precedete quindi come nella precedente ricetta.

13. **Sformato di polenta alla piemontese.** — Fate una solita polenta di granturco ben cotta e giusta di sale e versatela bollente in una cazzarola da pasticcio, unta con un po' di burro. Quand'è pressochè fredda, rovesciatela sul tagliere e mediante un grosso filo tagliatela con destrezza in 8-10 dischi eguali. Con un tagliapasta rotondo del diametro d' un bicchiere fate in mezzo a ciascun disco un foro, lasciandone solo due intatti. Uno di questi lo porrete in fondo alla cazzarola adoperata prima e bene unta, poi vi adatterete sopra gli anelli di polenta unendoli con un leggero strato di buona besciamella mista con prosciutto trito. Quando la cazzarola sarà piena, versate nel foro cilindrico, in mezzo alla polenta, un *ragoût* di vitello o d'animelle, coprite col disco intero che vi resta, collocate la cazzarola al forno e, quando la polenta avrà preso una leggera crosta (circa 30-40 m.), rovesciatela su di un piatto.

14. **Sformato di polenta alla bresciana.** — Come sopra, soltanto spalmerete i dischi di polenta con del burro fresco, spolverizzandoli poi di formaggio, e nel vano interno metterete degli uccellini cotti in tegghia (vedi Cap. 15). Dopo un quarto d'ora circa sfornate, rovesciate il pasticcio su d'un piatto e versatevi sopra una salsa di salvia (vedi pag. 35 N.° 65).

15. **Sformato di polenta colla salsiccia.** — Preparate una polenta ben cotta e piuttosto molle. Intonacate una cazzarola con burro, pane e uovo sbattuto (vedi Cap. 12 sez. I. N.° 12), mettetevi la polenta a cucchiai o a strati, versandovi sopra della carne di salsiccia (mezzo chilog. circa) levata dal suo budello e sciolta in un tegame con brodo e conserva di pomodoro, spolverizzandola d'abbondante parmigiano. Premete un pochino la polenta entro lo stampo, mettetela al forno e fate che prenda una crostina dorata. Servite con salsa semplice di burro. Volendo farla migliore potete mettere un pezzo di burro nella polenta stessa.

16. **Sformato di semolino con fondi di carciofo.** — Cuocete 100 gr. di semolino fino in 4 decilitri di liquido composto di metà latte buono o panna e metà brodo, aggiungendovi anche 65 gr. di burro. Quando il composto è raffreddato amalgamatevi 70 gr. di parmigiano, sale, noce moscata, 5 tuorli, 5 albumi e dei pezzetti di fondi di carciofo cotti nell'acqua salata. Mettete il composto a bagnomaria in uno stampo a cilindro, e dopo un'ora sformatelo e servitelo con salsa di carciofi. Potete fare lo stesso sformato senza i carciofi con un'altra salsa.

17. **Sformato di patate con „ragoût".** — Ungete con uno strato di burro uno stampo a cupola, intonacatelo della grossezza d'un centimetro di buon passato *(purée)* di patate (vedi Cap. 18) carico di burro, mettetevi quindi un secondo intonaco fatto di *purée* di carne (avanzi di vitello, filetto o pollo arrosto, pestati molto fini e misti con un po' di brodo, di besciamella e un uovo), riempite finalmente il vano che resta con un *ragoût* di carne, copritelo con uno strato di patate e mettete un'ora al forno. Lo sformato deve prendere una crostina dorata.

Oppure: Soffriggete una cipolla trita fina nel burro, unitevi alcune patate farinose cotte a vapore e passate allo staccio, poi quando sono asciutte 2 rossi d'uovo, della buona farina e alcuni cucchiai di formaggio. Intonacate col composto uno stampo unto di burro e spolverizzato di pane, riempite il vano con strati di patate e strati di *ragoût* o di funghi, cotti a parte. Un'ora di cottura al forno.

18. **Sformato di pane coi funghi.** — Bagnate a poco a poco con del latte la midolla di 6 pani soliti, 120 gr. circa, e passatela dallo staccio. Lavorate 80-100 gr. di burro in una catinella, aggiungetevi poi 6 tuorli uno che non veda l'altro, poi il passato di pane, pepe, sale, qualche odore, gli albumi a neve. Se il composto fosse troppo molle aggiungetevi un po' di pangrattato. Ungete col burro uno stampo liscio e senza cilindro e foderatene il fondo e le pareti con uno strato del composto alto cent. 1 $^1/_2$, nel vuoto alternate con uno strato di pasta e uno di funghi cotti (specialmente *boleti)* e uno di *ragoût* d'animelle di vitello, con poco sugo. Quando lo stampo è colmo fino a due dita dall'orlo mettetelo a bagnomaria e cuocete lo sformato ore 1-1 $^1/_4$. Potete lasciare da parte le animelle e servirvi di soli funghi. Col composto del pane solo farete (aumentando le dosi) uno sformato semplice ma che vi riescirà gustoso specie se servito con una salsa o un intingolo.

19. **Sformato di formaggio.** — Fate bollire 3 decilitri di latte con 45 gr. di burro; quando il latte si gonfia gettatevi tutt'a un tratto, ritirando la cazzarola dal fuoco, 3 decilitri di farina o 80 gr. di pangrattato e un po' di sale. Rimestate il composto finchè si stacca dalla cazzarola. Unitevi allora 5 tuorli d'uovo uno che non veda l'altro, poi 80 gr. di parmigiano grattato, un po' di pepe e di noce moscata, poi i 5 albumi. Cuocete a bagnomaria, servite con una salsa semplice di burro.

Oppure: Fate una pappina al fuoco con 110 gr. di midolla di pane bagnata nel latte e passata allo staccio, un pezzo di burro, mezz'uovo e un altro po' di latte o meglio di panna, unitevi 80 gr. di parmigiano grattato, sale, pepe, noce moscata e 4 uova intere, mescolate a lungo il composto poi cuocetelo secondo la regola a bagnomaria.

20. **Sformato di burro.** — Sciogliete in una cazzarola 110 gr. di burro, unitevi 110 gr. di farina, sale, un po' di pepe bianco e fate che il composto prenda un lieve color d'oro, diluitelo con poca panna, unitevi pure 5 tuorli uno che non veda l'altro, mescolando sempre, poi 5 albumi a neve. Cuocete tre quarti d'ora a bagnomaria, condite con burro e formaggio.

21. **Sformato di panna.** — Fate una pappina al fuoco con 2 decilitri di panna e 1 decilitro di farina, unitevi un po' di parmigiano, un pizzico di noce moscata per l'odore, 4 tuorli d'uovo frullati un quarto d'ora, a parte, poi 4 albumi a densa neve. Cuocete 30-35 m. a bagnomaria. Per 4 persone.

22. **Sformato di pane.** — Raschiate la corteccia a 3 pani, inzuppatene la midolla, che sarà circa 80 gr., con un quartuccio di latte, lavorate

a parte un pezzo di burro come un uovo, unitevi 3 tuorli, rimestate ancora a lungo, aggiungetevi poi il pane passato allo staccio, 2 cucchiai di parmigiano, e 3 albumi a neve. Cuocete tre quarti d'ora a bagnomaria. Per 4 persone.

Oppure: La midolla di 4 pani (100 gr. circa), un pezzetto di burro sciolto lavorato solo poi con 4 tuorli, 3 cucchiai di formaggio e 4 albumi a neve, un quartuccio di latte. Per 4 persone come sopra.

23. **Sformato di pangrattato.** — Lavorate 5 tuorli d'uovo con 50 gr. di burro dimenato prima solo, dopo un quarto d'ora unitevi 6 cucchiai di pangrattato bagnato con un po' di panna, un cucchiaio di parmigiano, un po' di noce moscata e gli albumi a neve. Cuocete a bagnomaria un'ora, servite con un buon umido di carne o di funghi.

24. **Sformato di semolino semplice.** — Cuocete 5 cucchiai di semolino nel latte, unitevi poi 5 rossi d'uovo lavorati con 80 gr. di burro e 5 albumi a neve. Servite questo composto, cotto a bagnomaria, con un *ragoût* di creste di gallo, fegatini di pollo e salsa di pomodoro.

25. **Sformato di semolino col pangrattato.** — Preparate il semolino cotto come sopra unendovi anche un pezzetto di burro, aggiungetevi 2 cucchiai di finissimo pangrattato, 6 tuorli, uno che non veda l'altro lavorando a lungo, poi gli albumi a neve. Un'ora a bagnomaria. Contorno come sopra.

26. **Sformato di crema.** — Fate una densa crema al fuoco con 40 gr. di burro, 60 gr. di farina e un po' di latte dandole l'odore di noce moscata. Un po' raffreddata che sia aggiungetevi 5 uova intere, uno che non veda l'altro, e 40 gr. di formaggio. Cuocete 55-60 minuti a bagnomaria. Servite con funghi o con un umido per contorno.

27. **Sformato di capellini o tagliatelle fine.** — Bollite nell'acqua fino a mezza cottura 100 gr. di capellini o tagliatelle fine (pesati asciutti), finite di cuocerli in 4-5 decilitri di latte bollente, con un pezzetto di burro. Lavorate un altro pezzetto di burro, solo prima, poi con 5 tuorli, unitevi 3 cucchiai di parmigiano, il sale occorrente, poi la pasta bene scolata e 5 albumi a neve. Cuocete un'ora a bagnomaria e servite con qualche umido.

28. **Sformato di tagliatelle verdi.** — Fate delle tagliatelle verdi (vedi *Minestre asciutte*) tutte d'uova, stendete la sfoglia molto fina, tagliatela a listerelle sottilissime, procedete quindi come indica la precedente ricetta e servite con una buona salsa di pomodoro.

CAPITOLO UNDECIMO

Pasta sfoglia e pasta frolla per pasticci, per piccoli „vol au vent" ecc. ecc.

REGOLE GENERALI.

La pasta sfoglia non è così difficile ad allestirsi come molti ritengono. Essa esige, prima di tutto, burro e farina di perfetta qualità, poi mani fresche e leggere e in estate un luogo fresco per lavorarla, una spianatoja di marmo e il ghiaccio per deporvela durante gl' intervalli dell' operazione.

I moderni cuochi francesi pretendono che la farina si debba impastare in fretta e con disinvoltura, in Italia invece vi è sempre stato l'uso di maneggiarla più a lungo, perchè riesca molto elastica. In ogni modo è necessario ch' essa abbia la stessa consistenza del burro il quale va lavorato la sera antecedente entro un tovagliolo perchè perda tutto il siero che potesse contenere e perchè si faccia morbido e arrendevole. D' inverno lo rammollirete con un po' d' acqua tiepida, in estate lo conserverete fino alla mattina nell' acqua fresca.

La pasta sfoglia bene involta in un tovagliolo si può lasciar riposare in luogo fresco anche alcune ore prima d' adoperarla, ma quando è appianata e tagliata a pezzi conviene cuocerla subito. Prima d' infornarla la spennellerete con dell'uovo sbattuto, badando però di non bagnare gli orli esterni perchè ciò le impedirebbe di crescere. Il calore del forno dev' essere tale che una carta in 5 m. si faccia rossa senza abbruciare. Durante la cottura il forno non si deve aprire. La pasta sfoglia è cotta quando cessa di friggere.

La pasta frolla va maneggiata in fretta ed esige il forno un po' meno caldo della sfoglia. Essa si può preparare anche la sera per il giorno successivo.

1. **Pasta per sfogliate grandi e pasticci.** — *Ingredienti:* Burro gr. 600, farina gr. 600, tuorli d'uovo N.° 2, un bicchiere di vino bianco, oppure d'acqua mista con aceto, sale. Un uovo per indorare.

Fate una pasta colla metà della farina, le ova, il vino e il sale. Stendetela in forma di rettangolo quadrilungo, e disponetevi sopra, con una certa regolarità, la settima parte del burro a fettoline, spolverizzandolo colla settima parte della farina che vi rimane: ripiegate la pasta in modo che i due lembi estremi vadano a toccarsi in mezzo formando un quadrato, tornate a stendere la pasta nella forma quadrilunga di prima tenendo il quadrato dritto dinanzi a voi e battendolo un pochino col matterello; ripetete quindi l'operazione. Quando l'avrete fatta 7 volte di seguito il burro e la farina devono essere consumati. Impiegate allora la pasta come v'aggrada.

2. **Pasta sfoglia per piccoli „vol au vent".** — *Ingredienti:* Farina gr. 560, burro gr. 560, tuorli 4, mezzo bicchiere di vino bianco, latte, sale. Un uovo per indorare.

Mettete da parte un terzo della farina e involgetevi il burro in forma di quadrato dell'altezza di 1 cent. Formate una bella pasta sulla spianatoja con tutto il rimanente aggiungendo, se occorre, un po' di latte per renderla elastica come quella degli *Strudel* (vedi pag. 204) e piuttosto molle che dura. Lavoratela leggermente finchè fa le bolle, poi lasciatela riposare coperta durante un'ora. Stendetela quindi col matterello in forma quadrata, mettetevi in mezzo il burro involto nella farina, ripiegatela come una busta da lettera, poi due volte ancora come indica il disegno. Battete un poco il quadratino col matterello e lasciate riposare la pasta 15 m.

Tornatela quindi a stendere e ripetete l'operazione 4 volte, sempre con un quarto d'ora d'intervallo, spianando la pasta leggermente senza voltarla mai e infarinandola il meno possibile.

3. **Pasta sfoglia per grandi „vol au vent".** — *Ingredienti:* 500 gr. di burro, 500 gr. di farina, 1 uovo, 1/4 di litro d'acqua, 1 bicchierino di acquavite, sale.

Maneggiate la sera antecedente il burro a parte, secondo la regola.

Impastate il resto sulla spianatoja, con lungo e diligente lavoro. Tirate una sfoglia quadrata, mettetevi in mezzo il burro, ripiegatela come indica il disegno,

lasciatela riposare 30 min. Ripetete l'operazione 4-5 volte, poi impiegatela per grandi *vol au vent* come indica il capitolo seguente.

4. **Pasta sfoglia più facile a farsi.** — *Ingredienti:* Burro gr. 250, farina gr. 250, acquavite 2 cucchiai scarsi, un piccolo bicchiere d'acqua, sale. Un uovo per indorare.

Impastate metà della farina coll'acquavite e coll'acqua, lavorandola molto bene sulla spianatoja, impastate coll'altra metà della farina il burro che avrete bene lavato e maneggiato. Stendete col matterello la prima pasta che intanto sarà un poco riposata, stendete la seconda di eguale dimensione e sovrapponetela alla prima, ripiegate le due sfoglie insieme come un portafoglio così poi così e così, lasciatele riposare $^1/_2$ ora tornatele a stendere e ripiegare quattro volte di seguito, dopo di che vi servirete della pasta in quel modo che più v'aggrada. All'acquavite potete sostituire il rhum.

5. **Altra pasta sfoglia di facile esecuzione.** — *Ingredienti.* Proporzioni: per ogni 140 gr. di farina, 140 gr. di burro, 1 tuorlo d'uovo, poco latte, sale. Un uovo per indorare.

Impastate il burro (che avrete preparato secondo la regola) con metà della farina e intridete l'altra metà coll'uovo, col sale e il latte necessario per farne une bella pasta che lavorerete a lungo finchè sarà morbida, liscia, elastica. Lasciatela riposare 30-40 m., tirate una sfoglia quadrata, sovrapponetevi il burro ridotto in forma di quadratino, ripiegate la pasta come un fazzoletto, mettendo però gli orli internamente, datele ancora due piegature, collocatela fra due piatti in luogo fresco. Trascorsi 30 m. stendetela e ripiegatela nel modo medesimo 4 volte di seguito. Impiegatela quindi per pasticci e pasticcini.

6. **Pasta sfoglia per croste di pasticci, torte non dolci „pies" ecc.** — Ricetta inglese.

Ingredienti: Farina gr. 310, burro gr. 250, acqua, sale.

Mettete sulla spianatoja metà del burro e metà della farina e riduceteli leggermente colle mani in tanti bozzoletti, facendo scomparire il burro: unitevi allora un po' d'acqua e il sale e formate un pastone omogeneo e liscio. Collocatelo in luogo fresco (non umido) e lasciatelo ri-

posare a lungo, anche una notte intera, se volete. Stendetelo quindi e procedete come nella ricetta N.° 1 finchè tutto il burro e la farina che vi rimangono saranno consumati, mettendo sempre un intervallo fra una operazione e l'altra.

7. **Pasta sfoglia dolce.** — *Ingredienti:* Burro gr. 250, farina gr. 300, zucchero gr. 50, rhum 2 cucchiai, 2 tuorli d'uovo, un po' d'acqua, la scorza d'un limone trita in polvere, un uovo per indorare.

Procedete come nella ricetta N.° 2.

8. **Pasta sfoglia coll'olio.** — Questa pasta si allestisce ne'paesi dove manca il burro, dove abbonda l'olio, o nei giorni di magro.

Mettete sulla spianatoja 200 gr. di farina, 2 pizzichi di sale, 2 rossi d'ovo, un po' di vino bianco o di sugo di limone e tant'olio quanto ne occorre per fare un pastone omogeneo ed elastico. Ben maneggiato che sia copritelo con una scodella e lasciatelo riposare un'ora. Stendetelo quindi in forma regolare sulla spianatoja infarinata e spennellatelo coll'olio, ripiegatelo come la pasta della ricetta N.° 1: dopo breve riposo ripetete l'operazione finchè ne avrete consumati 80-90 gr.

L'olio dev'essere sopraffino e la pasta d'olio si deve servire appena sfornata.

9. **Pasta sfoglia col grasso.** — Potete impiegare per questa pasta tanto il grasso del rognone di vitello come quello del manzo, badando di depurarlo nell'acqua, di passarlo allo staccio e di pestarlo nel mortajo di pietra con un po' di latte o di panna per renderlo morbido. Quando è così preparato adoperatelo come il burro, ricordatevi soltanto di servire la pasta appena sfornata. Fredda non sarebbe più così buona e rafferma riescirebbe addirittura indigesta. A Roma si fanno le sfogliate anche collo strutto di majale.

10. **Pasta sfoglia di patate.** — *Ingredienti:* Parti eguali di burro, farina, patate cotte al forno; passate allo staccio e fredde, un po' di sale.

Amalgamate tutto sul tagliere, stendete e ripiegate alcune volte il pastone come la ricetta N.° 2; l'ultima volta tirate una sfoglia di 2 centim. circa, tagliatela come meglio vi piace e cuocetela a forno piuttosto ardito per servirla calda come contorno.

11. **Pasta sfoglia di lievito.** — Lavorate 35 gr. di burro in una catinella, unitevi poi 4 rossi d'uovo uno che non veda l'altro, e 30 gr. di buon lievito di birra sciolto in alcuni cucchiai di latte crudo.

Fate la fontana con 300 gr. di farina, versatevi il composto con

un po' di sale e il latte crudo che potesse occorrere per formarne un pastone omogeneo che maneggerete sulla spianatoja a lungo finchè cominciano a comparirvi delle bolle. Collocatelo 20 - 30 minuti sotto una catinella riscaldata.

Maneggiate intanto 300 gr. di burro con 35 gr. di farina, o poco più, e tirate una sfoglia colla pasta di lievito, collocatevi sopra il burro pure appianato in forma di grande rettangolo col matterello, ripiegate gli orli della pasta verso il centro, stendete nuovamente il quadratino per ridurlo più grande badando di operare con mano leggera in modo che il burro non esca e infarinando il meno possibile. Poi tornate a piegare. Ripetuta questa operazione ancora tre volte, tirate la sfoglia, ritagliatela in forma di pasticcini secondo lo scopo a cui la destinate, lasciatela fermentare in luogo caldo ma non tanto che il burro si sciolga e cuocetela a forno ardito.

12. **Pasta mezza sfoglia di lievito.** — Sciogliete 20 gr. di lievito di birra con un po' di latte crudo e tiepido, unitevi 2 rossi d'uovo, un po' di sale e versate questo composto bene sbattuto su 180 gr. di farina disposta a fontana sulla spianatoja, amalgamando con forza. Se occorresse, aggiungerete un po' di latte. Lavorate lungamente il pastone, poi collocatelo sotto una scodella calda. Dopo 30 - 40 minuti stendetelo leggermente col matterello e tagliatelo a pezzi rettangolari della larghezza di 5 cent. e della lunghezza di 12. Spalmate questi rettangoli con del burro fuso a bagnomaria, rotolateli e collocateli sulla lamiera unta e infarinata per farli lievitare in luogo tiepido. Cuoceteli quindi a forno ardito e servitevene per guarnizioni di umidi, di funghi ecc. ecc.

13. **Pasta mezza sfoglia per ravioli da friggere ecc. (Rissoles)** — *Ingredienti:* Farina gr. 200, burro gr. 150, 1 uovo, 1 decilitro circa di vino bianco, sale, acqua.

Maneggiate il burro la sera, riducetelo in forma di quadratino, collocatelo sul ghiaccio o in luogo fresco; la mattina amalgamate la farina coll'uovo, il vino, il sale e l'acqua occorrente per farne una bella pasta elastica che batterete col matterello e lascerete riposare mezz'ora. Stendetela quindi, mettetevi nel mezzo il quadratino di burro, ripiegatela come la pasta sfogliata di lievito, ripetendo l'operazione 4-6 volte dopo di che essa si troverà pronta per l'uso al quale la destinerete. Potete fare questa pasta con metà peso di burro della farina.

14. **Pasta frolla all'italiana.**

Collo zucchero. — *Ingredienti:* Farina gr. 300, burro gr. 150, zucchero gr. 100, 1 uovo, sale, acqua e sugo di limone.

Fate la fontana sulla spianatoja, mettetevi in mezzo il burro a fettine, l'uovo, il sale, l'acqua e il sugo di limone, amalgamate leggermente quest'ingredienti prima, poi incorporatevi la farina e lavorate con celerità. Quando la pasta avrà riposato un'ora servitevene a piacimento.

Senza zucchero. Ingredienti: Farina gr. 300, burro gr. 150, acqua, due tuorli, sale. Procedete come sopra.

Pasta più ordinaria. Le proporzioni del burro colla farina per le paste frolle dei pasticci si possono diminuire fino a farina parti 3, burro parti 1, abbondando invece coi tuorli d'uovo, per esempio: farina gr. 210, burro gr. 70, tuorli 2-3, acqua, sale. Adoperando panna invece dell'acqua la pasta si fa migliore.

15. **Pasta frolla per pasticci con ragoûts.** — *Ingredienti:* Farina gr. 300, burro gr. 150, grasso depurato di rognone di manzo 50 gr., un uovo intero, tuorli 2, sale, un po' di panna, il sugo di mezzo limone, tuorli d'uovo per indorare.

Impastate tutti gli ingredienti celeremente sul tagliere. Lasciate riposare un poco la pasta, stendetela col matterello e servitevene per quell'uso che meglio v'aggrada. Vedi il capitolo seguente.

Pasta frolla alla romana e altre paste frolle per dolci. Vedi Cap. 30.

CAPITOLO DODICESIMO

I PASTICCI CALDI.

Vi sono diversi generi di pasticci caldi cioè:

I. I pasticci colla pasta frolla.
II. „ „ „ „ sfoglia.
III. „ „ coll'intonaco di maccheroni o di tagliatelle.
IV. „ „ colla crosta di pane, ecc. ecc.
V. „ „ colla crostina di uovo e pangrattato.
VI. „ „ vari, come di frittata, di rete di majale, ecc. ecc.
VII. „ „ inglesi (Pies) nelle scodelle d'argento o di porcellana.
VIII. „ „ russi che si cuociono senza stampo sulla lamiera.

I pasticci fini appartengono, per il prezzo e per la varietà degl'ingredienti, all'alta cucina. Essendo questo libro esclusivamente destinato per uso di famiglia mi limiterò a indicare le ricette più semplici, più facili e meno dispendiose.

Sezione I.

Maniera di preparare le croste per i pasticci.

1. **Crosta semplice di pasta frolla.** — Preparate della pasta frolla come quella indicata al Cap. 11 N.º 14 o 15. Ungete bene col burro uno stampo a cupola e foderatelo colla pasta, adattandovela quanto meglio vi riesce. Coprite la pasta di carta velina, riempite il vano con dei fagioli secchi o con farina di granturco e mettete lo stampo al forno.

Stampo a cupola.

2. **Crosta di pasta frolla nello stampo da „charlotte“.** — Allestite della pasta frolla come dicemmo sopra, tirate la sfoglia, ungete lo stampo col burro e guernitelo comprimendovi, prima sul fondo, poi sugli orli rotondini, stelle, giglietti, listerelle della stessa pasta, collocate lo stampo nell'acqua fresca o meglio nel ghiaccio. Preparate intanto un disco di pasta un po' più grande del fondo dello stampo e la fascia per l'orlo che misurerete prima con una striscia di carta. Adattate bene il disco sul fondo, fate un rotolo colla fascia affinchè non si sciupi e svolgetelo entro lo stampo, saldandolo sul disco e alle sue estremità con un po' di tuorlo d'uovo sbattuto.

Stampo da „charlotte“.

Potete anche omettere la guernizione e tagliare la sfoglia a liste larghe 4 centim. e lunghe quanto è alto lo stampo. Con queste liste fodererete gli orli, sovrapponendole $1/2$ centim. le une alle altre, saldandole sempre col rosso d'uovo e badando però che questo non tocchi lo stampo. Mettete sul fondo prima del disco una bella stella grande.

Riempite poi il vano, fino a un dito dall'orlo, cogli ingredienti che avrete scelto, copritelo con un altro disco di pasta e fatevi il *camino* come indica la seguente ricetta.

3. **Crosta di pasta frolla nello stampo a cerniera.** — Ingredienti per la pasta: 300 gr. di farina, 120 di burro, 2 tuorli, sale, un po' d'acqua.

Lavorate la pasta in fretta in luogo fresco sulla spianatoja e lasciatela riposare 20-30 minuti. Essa dev'essere liscia, elastica e punto fragile; ciò dipende dalla sveltezza del lavoro e dalla freschezza delle mani. Queste dosi basteranno a un piccolo pasticcio per 6-8 persone. Quando avrete steso la pasta col matterello, della grossezza d'uno scudo e mezzo circa, intagliatevi due dischi, uno del diametro dello stampo, l'altro d'un diametro un pochino più largo, poi una lista lunga quanto le pareti dello stampo e alta due centimetri più di esse. Collocate un foglio di carta bianca sulla lamiera senz'orlo, mettetevi sopra lo stampo che avrete unto abbondantemente di burro e poi chiuso, collocate in fondo, sulla carta, il disco più grande, dopo avere foderato l'orlo colla fascia di pasta premendola fortemente contro il disegno. Unite il disco colla fascia mediante un po' di tuorlo d'uovo sbattuto, badando che dalla parte esterna non restino grinze. Empite quindi lo stampo cogl'ingredienti del pasticcio, finch'esso sarà pieno, collocatevi sopra delle sottili

Stampo a cerniera.

fettoline di lardo, poi il secondo disco di pasta in mezzo al quale avrete praticato un foro rotondo con un cerchietto di latta. Unite l'orlo di quest' ultimo disco con quello della fascia che sopravanza e, stringendolo con le pinzette, dategli una leggera pieghettatura e così all'orlo del foro interno che avrete contornato con un rotolino di pasta. Questo foro si chiama *camino*. Dopo aver guernito il coperchio con gli avanzi della pasta tagliati a filetti, a stelle ecc., spennellatelo con del tuorlo d'uovo sbattuto insieme ad alcune goccie di limone, collocate la lamiera al forno e badate che la pasta prenda un bel color d'oro. Copritela allora di carta e lasciate cuocere il pasticcio un'ora circa. Col mezzo della carta che vi è sotto trasportatelo sul piatto da portata, sottraete la carta e levate con grande precauzione l'orlo a cerniera, quindi servite. Questi pasticci si riempiono con polli, piccioni o filetti di carne in umido, con *ragoûts* di lepre, di capriolo marinato, d'animelle di vitello miste con funghi, tartufi, dadolini di lingua *brasata* e con una *purée* di carne per ben legare gl'ingredienti.

Entro il *camino* s'usa versare, verso la fine della cottura, qualche salsa fina o del sugo buono a cucchiai.

Ricordatevi di cuocere a parte una *rosetta* di pasta della stessa grandezza del camino per coprirne il foro prima di servire il pasticcio.

4. **Crosta di pasta frolla in forma d'alveare.** — *Ingredienti per la pasta.* Farina gr. 300, burro gr. 150, 2 uova intere, un po' di sale; se riuscisse troppo asciutta 2 cucchiai di panna.

Fate scorrere il burro e la farina fra le mani formando dei finissimi bozzoletti, amalgamateli poi colle uova e lasciate riposare la pasta sul ghiaccio. Riducetela in tanti rotolini come maccheroni non troppo grossi, disponeteli a spira intorno alle pareti d'uno stampo a cupola, molto unto, spennellandoli di mano in mano con dell'uovo sbattuto e spalmandoli anche con la *purée* che fa parte degl'ingredienti del pasticcio. Empite pure contemporaneamente lo stampo a ciò la pasta non si scomponga. Quando lo stampo è pieno fino a un dito di distanza dall'orlo, collocatelo al forno. Questi pasticci sono facili a prepararsi e d'aspetto piacevole.

Aspetto del pasticcio cotto.

5. **Crosta di pasta frolla alla francese.** — Preparate della pasta frolla come quella della ricetta N.° 15 Cap. 11, stendetela col matterello formando un disco dell'altezza di $^1/_2$ cent. circa, fatevi un orlo di pasta e collocatelo sulla lamiera lievemente infarinata. Prendete dei ritagli di

carta bianca, stringeteli insieme a guisa di palla, mettete questa in mezzo al disco, copritela con un' altra sfoglia più sottile che farete aderire all'orlo e che guernirete con delle listerelle della stessa pasta. Indorate quindi la crosta con dell' uovo molto bene sbattuto e cuocetela a forno piuttosto ardito. Levatene quindi una specie di coperchietto ed estraete con grande precauzione la carta per sostituirvi il ripieno scelto.

6. **Crosta di pasta sfoglia (vol au vent).** — Questi pasticci grandi di pasta sfoglia sono molto più difficili a cuocersi, nei forni d'uso casalingo, dei pasticcini, perchè il calore spesso disuguale non corrisponde allo scopo. L'esperienza e la grande attenzione favoriscono tuttavia la buona riuscita.

Preparate della pasta sfoglia come quella indicata al N.° 3 pag. 227. Stendetela l'ultima volta della grossezza di cent. 1 $^1/_2$, intagliatevi con un piatto o coll' apposito cerchio di latta, un disco di circa centim. 15 di diametro, poi, sovrapponete gli uni agli altri i ritagli senza rimpastarli, spianateli e formate un disco eguale che ridurrete ad anello praticandovi col tagliapasta un foro rotondo. Collocate il disco e l'anello sulla lamiera e poi nel forno che avrete debitamente riscaldato, non senza spennellare l'anello con del tuorlo d'uovo lungamente sbattuto con alcune gocce d'acqua e di limone. Quando la pasta sarà cotta, cioè in 25-30 minuti circa, sovrapponete l'anello al disco e collocateli sopra un piatto rotondo, empite il vano con gli altri ingredienti del pasticcio. I cuochi fanno questo *vol au vent* con un solo disco segnandovi mediante un coltellino il coperchio che poi levano insieme alla parte molle della pasta, ma è cosa più difficile.

Nello stesso modo si fanno i pasticcini. Volendo economizzare la pasta, potete cuocerla in forma quadrata semplicemente e circondarla poi cogl' ingredienti del ripieno scelto.

7. **Altra crosta di pasta sfoglia.** — Preparate della pasta sfoglia e un disco come dicemmo sopra, tenendolo d'un solo centimetro d'altezza. Preparate altresì una specie di gomitolo di listerelle di carta fatto in modo che si possa facilmente svolgere e disfare dal centro, collocatelo sul disco che avrete disposto sulla lamiera, spennellate il gomitolo con del burro fuso e copritelo con un altro disco di pasta sfoglia, più grande del primo, facendo aderire i due dischi uno sull'altro mediante un po' d'albume ma senza che gli orli cioè il taglio venga nè toccato nè stretto. Collocate il *vol au vent* al forno dopo averlo spennellato coll'uovo e, quando è cotto, cavategli un coperchietto in cima e adagio, con gran precauzione, levate anche la carta per empirlo poi cogl' ingredienti stabiliti.

Aspetto del pasticcio cotto.

8. **Crosta di maccheroni.** — Cuocete nell'acqua in un recipiente assai largo dei grossi e lunghi maccheroni badando di non romperli. Ungete uno stampo a cupola con del burro abbondante e intonacatelo coi maccheroni scolati e asciugati sopra un pannolino avendo cura di accomodarli con gran regolarità intorno all'orlo, come indica il disegno e spennellandoli di mano in mano con un po' d'albume e con la *purée* o besciamella che forma parte del ripieno del pasticcio in modo che non si possano muovere. Empite poi lo stampo e mettetelo al forno per un'ora circa.

Lo stampo intonacato di maccheroni si riempie in genere colla stessa pasta tagliata a pezzetti e mista con un *ragoût* di carne o con della besciamella carica di formaggio, che serve a rassodare i maccheroni.

9. **Crosta di tagliatelle.** — Fate una pasta con tre uova, un pezzetto di burro e la farina che assorbono. Stendetela fina dopo averla lasciata riposare alcun tempo, e tagliatela come i capellini da minestra, facendola poi un poco asciugare. Ungete uno stampo liscio da budino o uno stampo a cupola con abbondante burro, e intonacatelo premendovi sopra uno strato di questi capellini. Coprite quindi l'intonaco con un foglio fino di pasta frolla prima d'empire lo stampo cogli altri ingredienti.

10. **Crosta di pane.** — Fate una pasta di pane, secondo la regola indicata al Cap. 27, riducetela in forma rotonda e alta circa come una cazzarola. Mettetevi intorno una fascia di carta forte unta e cucita onde non s'apra, e quando la pasta è ben fermentata cuocetela al forno. Due giorni dopo levatele la corteccia, ritagliatela a ciò riesca regolare, fatevi un'incisione nella parte superiore a cent. $1 \frac{1}{2}$ di distanza dall'orlo e friggetela nello strutto finchè ha preso un bel color d'oro da tutte le parti. Fredda che sia, levate via il coperchio, e vuotate la crosta dalla midolla interna per empirla poi coi dovuti ingredienti.

11. **Crosta di pane più semplice.** — Foderate lo stampo da *charlotte* con delle fette di pane intinte nel latte e poi nell'ovo frullato.

12. **Crosta di riso.** — Vi sono maniere diverse di preparare la crosta di riso; la più facile è la seguente:

Cuocete del riso nel brodo chiaro con un po' di burro e a metà cottura unitevi un altro pezzetto di burro involto nella farina. Mettete il riso, che dev'essere morbido ma non brodoso, entro una cazzarola alta o uno stampo liscio da *charlotte* unto con burro. Lasciatelo raffreddare, poi

versatelo sulla lamiera unta. Fate un'incisione circolare nel riso, a cent. 1 ½ di distanza dall'orlo, e mettetelo al forno dopo averlo tutto spennellato con del tuorlo d'uovo misto con burro fuso e sugo di limone. Quando ha preso un bel colore, levate via il coperchio vuotate la crosta, empitela cogl'ingredienti scelti, rimettetevi il coperchio, capovolgete il pasticcio, indoratelo anche di sopra e badate che faccia la crostina: servitelo fumante.

13. **Crosta di burro, uovo e pangrattato.** — Ungete abbondantemente di burro uno stampo a cupola, spolverizzatelo di pangrattato, comprimendo questo sul burro, sbattete 2-3 uova in un piatto, levate via la schiuma, versatele nello stampo badando che l'intonaco si bagni regolarmente, cospargetelo di nuovo di pangrattato, poi di burro fuso e di pangrattato ancora, continuando a comprimere affinchè aderisca allo stampo.

Questi strati alternati formeranno poi nel forno una bella crosta dorata. S'intende che prima d'infornarlo riempirete lo stampo cogl'ingredienti del pasticcio.

14. **Maniera di fare i pasticci inglesi (Pies).** — Per questi pasticci occorrono scodelle apposite d'argento o di porcellana resistenti al forno come quelle dei *soufflés*. Unta che abbiate la scodella con uno strato di burro, foderatela internamente di pasta frolla piuttosto sottile, lasciandone sopravanzare un pochino dall'orlo.

„Pie" all'inglese.

Riempite il vano cogl'ingredienti stabiliti, collocatevi sopra un disco di pasta e mediante una pinzetta da pasticcere unitelo alla pasta che sopravanza dall'orlo, pieghettando le due sfoglie insieme. Forate qua e là il disco con un ago da lardellare, indoratelo con del rosso d'uovo frullato con acqua e sugo di limone e mettetelo al forno.

14. **Maniera di fare i pasticci russi (Piroghe, Kulebiaka).** — I pasticci russi sono i più facili ad allestirsi. Essi si fanno con tutti i generi di pasta indicati al Cap. 11, anche colla pasta dei gnocchi di patate mista con uova, con quella di lievito, con quella da tagliatelle intrisa di sole uova, e consistono in due sfoglie quadrate o quadrilunghe che si sovrappongono, con un ripieno a scelta, si saldano insieme e si cuociono al forno dopo averle spennellate col tuorlo d'uovo, oppure in un rotolo di pasta frolla o pasta sfoglia col ripieno.

Sezione II.

Ricette dei pasticci.

1. **Pasticcio di finto capriolo.** — Prendete una coscia d'agnello, pulitela bene dai filamenti, dal grasso e dagli ossi e collocatela in una pentola di terra, versatevi sopra una marinata cotta composta di due parti d'aceto forte, una di vino e una d'acqua, una cipolla guernita di garofani, alcuni grani di pepe e alcuni di pepe garofanato, mezzo limone, due foglie di lauro, una carota, un mazzetto d'erbe e un pugno di sale. Dopo 4 giorni in estate e 8 in inverno levate l'agnello dalla marinata, mettetelo al fuoco con un battuto di lardo, una cipollina trita, alcune fettine di sedano e di carota, un po' di prezzemolo, 100 gr. di prosciutto cotto e un pezzo di burro e copritelo di brodo. Quando il brodo, dopo ore 1 ½-2 di lenta cottura sarà asciugato, versatevi qualche cucchiajo di marinata, fatela assorbire dalla carne, e ripetuta l'operazione due tre volte, levate l'agnello dalla cazzarola e diluite l'intinto con un po' di brodo buono, facendolo bollire ancora.

Tagliate intanto la carne a filetti, scegliendo le parti più belle, e pestate il rimanente nel mortajo con un pochino di midollo di manzo perchè si mantenga morbido e 250 gr. di prosciutto crudo. Preparate uno stampo foderato di rotolini di pasta frolla (vedi Sez. I N.° 4) e procedendo col sistema indicato, mettetevi alternando uno strato di *purée* di carne e uno strato di filetti misti con tartufi o funghi cotti.

Coprite il composto con un rotondo di pasta frolla nel quale avrete praticato un foro circolare e, mentre il pasticcio si cuoce, versatevi di tratto in tratto qualche cucchiaio di panna.

S'intende che col capriolo vero questo pasticcio riesce ancora più saporito.

2. **Pasticcio di lepre.** — Cuocete una lepre allo spiedo o al forno secondo la regola e staccatene la carne più bella a filetti. Pestate nel mortajo tutta la carne rimanente colle interiora crude, con un pezzo di burro e 6 fette di pane (60 gr.) bagnate nel vino e rosolate nel burro, finchè sono quasi croccanti, aggiungendovi un pochino di lardo e 2-3 bacche di ginepro. Preparate uno stampo come quello indicato nella ricetta precedente o con una semplice crosta di pasta frolla come quella del N.° 2 della Sez. I, e mettetevi alternativamente uno strato di *purée* e uno

strato di filetti di lepre ai quali avrete aggiunto qualche oliva tagliata a spira per staccarla dal nocciolo e cotta nel sugo di carne.

Intanto avrete anche pestato tutti gli ossi della lepre e, facendoli bollire con del buon *consommé*, ne avrete ottenuto un sugo che vi servirà poi con un pezzo di burro e poca farina a formare una salsa da versarsi a cucchiajate entro il *camino* del pasticcio finchè sarà cotto.

Oppure: Cuocete la lepre in umido (vedi Cap. 16) e mettetene la carne a filetti entro una crosta da pasticcio di pasta sfoglia (vedi Sez. I N.° 6 o 7) unendovi anche l'intinto condensato.

3. **Pasticcio di piccioni colla crosta di pasta sfoglia.** — Mettete 4 piccioni in una pentola di terra e versatevi sopra una marinata cotta di vino bianco, acqua e aceto bianco in parti eguali, una cipolletta, un mazzetto guernito e un pezzo di limone. Il giorno seguente cuocete i piccioni in tegghia semplicemente col burro, dopo aver loro levati i fegatini che pesterete nel mortajo insieme a un cucchiaio di prezzemolo e a un cucchiajo di capperi.

Tagliate a pezzi i piccioni cotti, unitevi un po' di funghi, qualche gnocchetto di cervello o di fegato (vedi pag. 77-78) come quelli che si servono in minestra, metteteli entro una crosta di pasta sfoglia (vedi Sez. I. N.° 7), versatevi sopra i fegatini pesti che avrete diluito con un po' di sugo di carne, aggiungendovi un pezzetto di burro, 2 tuorli e un po' di sugo di limone, collocate un momento al forno e servite.

4. **Pasticcio di pollo colla crosta semplice di pane.** — Cuocete una gallina e due piccoli polli arrosto dopo aver levato loro i fegatini. Disossate la gallina e pestate la carne nel mortajo con la midolla di tre pani (60 gr.) bagnata nel latte, 3 tuorli cotti sodi, sale e noce moscata, diluite il composto con della panna e ristringetelo un momento al fuoco aggiungendovi un pezzo di burro. Tagliate a filetti la carne dei polli, unitevi 2 cucchiai di tartufi cotti, la *purée* della gallina di pollo, 2 uova intere, empite con questo composto uno stampo foderato di fette di pane bagnate nel latte e nel vino e poi intinte nell'uovo sbattuto e cuocetelo al forno.

5. **Pasticcio d'uccelli.**

Colla crosta di pasta sfoglia. Preparate degli uccelli in tegghia (vedi Cap. 15), allestite pure un *vol au vent* come quello della ricetta N.° 6 della Sezione I, riempitene il vano cogli uccelli.

Colla crosta di maccheroni. Preparate un intonaco di maccheroni come quello della ricetta N.° 8 della Sezione I, empite il vano alternativamente con uno strato di maccheroncini cotti, tagliati a pezzetti di 1 cent., conditi con un *ragoût* come quello delle tagliatelle, pag. 116

N.° 3, e con uno strato d'uccelli cotti in tegghia. Collocate al forno 30-40 m.

6. **Pasticcio colla rete di vitello.** — Sbattete 6 uova intere e 2 tuorli con 6 decilitri di panna. Versate questo composto sulla midolla di 7 pani (140 gr.) Pestate nel mortajo 600 gr. di lingua di manzo salata e cotta, oppure 300 gr. di prosciutto e 300 gr. di lingua con del midollo di manzo, quanto ne occorre per ottenere un omogeneo composto. Ungete uno stampo a cupola, spolverizzatelo di pane, foderatelo con un pezzo di rete di vitello, disponetevi uno strato di pane inzuppato e passato allo staccio e uno strato di carne, alternando finchè lo stampo è pieno. Copritelo con un altro pezzo di rete e cuocetelo al forno. Alla rete di vitello, potete sostituire quella di majale.

7. **Pasticcio di trippe con la crosta di pane.** — Preparate un *ragoût* di trippe di vitello (vedi Cap. 13). Preparate pure una crosta di pane secondo la ricetta N.° 10 della Sezione I. Unite al *ragoût* di trippe un po' di spugnoli o d'altri funghi fini cotti secondo la regola, spalmate l'interno della crosta di pane con un intonaco di *purée* di carne, collocatela 20-30 m. al forno, dopo avere colmato il vano colle trippe.

8. **Pasticcio d'animelle di vitello colla crosta di pasta frolla.** — Scottate 3 animelle nel brodo, tagliatele a dadolini e fatele rosolare nel burro, aggiungendovi poi un piccolo bicchiere di vino. Cuocete un cavolfiore e un mazzetto d'asparagi nell'acqua salata, rosolateli egualmente nel burro, dopo aver soppresso le parti più dure e averli tagliati a pezzetti, cuocete pure una manata di funghi prataiuoli o prugnoli con burro, cipolla, prezzemolo, vino e limone. Bagnate nel brodo la midolla di 4 pani piccoli (circa 80 gr.), mettetela in una padella dove avrete sciolto 80 gr. di burro, incorporate i due ingredienti aggiungendovi brodo buono, versate il composto in una catinella, mettetevi 4 tuorli uno che non veda l'altro, poi le animelle e le verdure e finalmente i 4 albumi a neve, sale, pepe e noce moscata. Foderate uno stampo di pasta frolla secondo la ricetta N.° 1 o 2 della Sez. I., riempitelo col composto e collocatelo al forno, cuocendolo a calore moderato circa un'ora. Servite con una salsa di sardelle o di funghi (vedi Cap. 2).

9. **Pasticcio di testa di vitello colla crosta di pasta sfoglia.** — Procuratevi una bella testa di vitello fresca, levatele il cervello e la lingua, cuocetela nel brodo con delle erbe, con mezzo limone, qualche grano di pepe e tagliatela tutta a regolari filetti. Scottate il cervello nell'acqua bollente acidulata, levategli la pellicola, tagliatelo in tanti pezzettini come

grosse nocciole, fatelo soffriggere lentamente nel burro con un cucchiaio d'erbe fine aggiungendovi un po' di brodo. Scottate pure la lingua che avrete messa da alcune ore nel sale, levatele la pelle, fatela cuocere nel brodo sopra un battuto di prosciutto, lardo, erbe e un po' di burro, aggiungendovi anche del vino bianco e una presa di spezie.

Soffriggete a parte nel burro altri 50-60 gr. di prosciutto crudo trito con 2 cipollette unendovi 2 cucchiai di farina, diluite con *consommé* o brodo misto con estratto Liebig, aggiungetevi i filetti della testa e lasciateli sobbollire con 2 cucchiai di capperi. Levate poi il cervello, la testa e la lingua dal loro intinto, unite le tre salse e fatele ristringere, mescolate tutto e empite con questo composto una crosta di pasta sfoglia come quella descritta al N.° 7 della Sez. I. Se volete dar maggior sapore a questo pasticcio, unitevi un po' di tartufi o di funghi, o dei gnocchettini di *purée* di pollo o d'altra carne.

10. **Pasticcio di Sauerkraut colla crosta di polenta.** — Cuocete chilogr. 1 $^1/_2$ (pesate cogli ossi) di coste affumicate di majale in una tegghia insieme a un chilogr. di cavoli acidi *(Sauerkraut)* senz' altri ingredienti, aggiungendovi soltanto alla fine un *roux* molto carico (vedi pag. 5). Pestate la carne cotta nel mortajo finchè sarà ridotta come una pappa, tritate i cavoli colla mezzaluna. Ungete uno stampo a cupola con uno strato di burro, fate una polenta di granturco cotta nel latte e giusta di sale, mediante un cucchiajo foderate lo stampo di polenta, poi spalmatelo col passato di carne, empite il vano interno coi cavoli. Versate sopra a questi un po' di buon *consommé*, coprite con uno strato di polenta, mettetevi ancora qualche fiocchetto di burro, collocate al forno.

11. **Pasticcio di verdure** *(Chartreuse)*. — Tagliate delle rape, delle carote e dei boleti a fette della grossezza di 5 mm. Cuocete le fette di rapa e di carota, con poco sale, nel brodo buono; marinate quelle di fungo con olio, pepe, sale e sugo di limone, poi friggetele un pochino nuotanti nello strutto.

Tagliate tutte le fette con un apposito stampino in forma di scaglia di pesce e, spalmato di burro crudo uno stampo liscio da *charlotte* (vedi Sez. I. N.° 2), disponetevele sul fondo e sugli orli, alternando con gusto i colori e appoggiandole le une sopra le altre in modo da fare una crosta di verdure, che rassoderete con uno strato di carne cruda.

Cuocete intanto nell' acqua salata bollente alcune foglie di verza o di cavolo finchè riescono morbide al tatto, asciugatele bene sopra un pannolino e collocatele nello stampo alternandole a strati col composto di carne cruda e con un battutino di lardo, di prosciutto e di prezze-

molo. Cuocete un' ora il pasticcio al forno e rovesciatelo poi con cura sopra un piatto a ciò la guernizione non si scomponga.

Se volete fare un pasticcio più semplice omettete le scaglie di verdura e spalmate col solo composto di carne cruda lo stampo preparato con la crosta del N.° 13, Sezione I. Per fare quella specie di *purée* sminuzzerete 3 volte colla macchina 600-700 gr. di carne di vitello ben pulita dai nervi e dalle pelli e vi unirete 2 uova intere, 3 tartufi triti, 2 pani (80 gr.) bagnati nel latte e passati allo staccio, 150-175 gr. di grasso d' arnione di vitello, pepe, sale, spezie a piacere e 3 cucchiai di parmigiano.

12. **Pasticcio di cavolo o di verza con contorno a piacere.** — Fate l' impasto come per lo sformato di cavolo o di verza (pag. 219), cuocetelo in uno stampo foderato di pasta frolla, e versatelo in una crosta di riso, o di pane (vedi Sezione I).

Oppure: Cuocete un cavolo o una verza col ripieno come indica la ricetta al Cap. 18 e quando sono pronti metteteli in una crosta di pasta frolla riempiendo i vani con funghi cotti, verdure rosolate o gnocchetti di carne bolliti nel brodo come quelli da minestra.

13. **Pasticcio di tartufi.** — Preparate un *vol au vent* come quello della ricetta N.° 6 o 7 della Sez. I. o una crosta di pasta frolla come quella indicata al N.° 5 della stessa Sezione, tenendoli piuttosto piccoli. Cuocete a parte dei tartufi con burro e formaggio e versateli entro il pasticcio.

14. **Pasticcio di lumache.** [1]) — Cuocete un pollo giovine in stufato, cioè a vapore, in una cazzarola ben chiusa con burro, erbe e qualche odore (di cannella o garofani). Disossatelo, pestatene la carne, passatela allo staccio, unitevi un po' di burro fresco e un po' di panna.

Cuocete secondo la regola alcune lumache (35-40) in umido, foderate di pasta frolla uno stampo a cerniera (vedi N.° 3, Sez. I), mettetevi a strati la *purée* di pollo e le lumache, chiudete il pasticcio con un disco di pasta frolla col *camino,* cioè con un foro centrale, guernito da una rosetta di pasta.

Quando il pasticcio posto al forno sarà pronto (40 m. circa), levate la rosetta e versate nel foro il brodo del pollo e delle lumache che avrete raccolti, passati dal colino e uniti. Levate il pasticcio dalla cerniera, servitelo rimettendo la rosetta a posto.

[1]) Trascrivo questa ricetta da un antico ed inedito libro di cucina.

15. **Pasticcio di tonno magro con pasta frolla.** — Procuratevi 500 gr. di buona ventresca di tonno sott' olio e pestatela finamente nel mortajo con 4 acciughe. Fate un soffritto di radici e d'erbe fine nel burro, diluitelo con acqua o brodo di pesce e lasciate bollire. Dopo un'ora passate il brodo da un colino, condensatelo al fuoco e servitevene per fare una pappina ben cotta con 100 gr. di midolla di pane che poi passerete allo staccio e unirete al tonno, strizzandovi anche un po' di sugo di limone. Preparate pure dei tartufi cotti o dei buoni funghi. Foderate uno stampo da *charlotte* (N.° 2 Sez. I), di pasta frolla, mettetevi la *purée* di tonno a strati coi funghi, chiudete con un disco di pasta e cuocete 1 ora e $^1/_2$ a forno caldo.

16. **Pasticcio di tonno grasso.** — Come sopra, soltanto unirete al tonno un po' di carne magra di majale cotta al forno e bene pestata, e dei dadolini di lardo fumato e lievemente rosolato nel burro.

17. **Pasticcio di baccalà colla pasta frolla N.° I.** — Pulite, lavate, diliscate bene alcuni pezzi di baccalà morbido e diligentemente bagnato, tagliatelo a filetti, mettetelo in una tegghia con 2 cipolle trinciate, un cucchiaio di prezzemolo trito, olio e burro. Cuocetelo 2 ore circa a fuoco moderato versandovi di tratto in tratto un po' di latte, salandolo alla fine. Pestatelo quindi in un mortajo di pietra finchè sarà ridotto come una pappa che passerete allo staccio e unirete a un terzo del suo volume di besciamella (vedi pag. 25) senza prosciutto, e con molto formaggio. Tritate finamente un' altra cipolla, una carota, un pezzo di radice di sedano, un mazzetto guernito, fate soffriggere il battuto nel burro, versatevi sopra dell' acqua fredda, lasciate bollire un' ora circa, passate allo staccio questa specie di salsa ridotta (se il sapore v' aggrada potete unirvi un' acciughina trita e un po' d' aglio sciolto col sale), mescolatela col baccalà e colla besciamella, aggiungetevi 2-3 cucchiai di tartufi cotti, versate il composto in uno stampo foderato di pasta frolla (vedi Sez. I), cuocete il pasticcio un' ora al forno e, quando ha preso colore, copritelo di carta. Potete servire questo pasticcio con un contorno di cavoli acidi *(Sauerkraut)*.

18. **Pasticcio di baccalà colla pasta frolla N.° II.** — Cotto che abbiate il baccalà come indica la ricetta precedente, invece di pestarlo, collocatelo in uno stampo foderato di pasta frolla alternandolo con degli strati di patate *triffolate* (vedi Cap. 18) e qualche fetta di sedano scottato e poi cotto con burro, olio, pepe, sale. Versatevi sopra una salsa densa di acciughe, chiudete lo stampo con un disco di pasta e procedete come sopra.

19. **Pasticcio di pesce colla pasta frolla.** — Questo pasticcio riescirà tanto più delicato quanto più fino sarà il pesce che avrete scelto. Potete prendere anche due qualità di pesce di mare o due specie di pesce d'acqua dolce. Ammesso che vogliate fare un pasticcio economico, prendete un bel luccio, pulitelo, apritelo, levategli tutti i filetti migliori del dorso e pestate nel mortajo la polpa del ventre col suo fegato e colla polpa di una piccola tinca, tanto da ridurre il composto a finissima poltiglia. Soffriggete nel burro 6-8 cucchiai di pangrattato, unitevi il passato di pesce, un pezzo come un uovo di burro di gamberi o di acciughe, e 2-3 uova intere. Fate soffriggere i filetti del luccio nel burro con una cipolla trita, un cucchiajo di prezzemolo, sale, pepe, un po' di *macis* e qualche cucchiajo di vino bianco. Lasciateli raffreddare e marinateli con del sugo di limone. Preparate uno stampo foderato di pasta frolla (vedi Sez. I. N.ⁱ 1-2), spalmatelo tutto internamente col passato di pesce, mettetevi uno strato di filetti di luccio, poi uno strato di composto; quand'è pieno copritelo con un disco di pasta frolla lasciandovi un foro nel mezzo. Cuocete il pasticcio al forno, prima di servirlo versatevi una salsa che avrete preparata col brodo dei cascami di luccio ristretto, 2-3 acciughe trite (se non avete adoperato prima il burro di gamberi), un pajo di tuorli d'uovo e un cucchiajo di farina.

20. **Pasticcio di gamberi con pasta frolla.** — Foderate uno stampo da *charlotte* di pasta frolla, preparate dell'abbondante *purée* di carne (quanto più fina sarà tanto meglio) di pollo, o di vitello a tonno ecc. Cuocete una quarantina di gamberi (secondo la regola), levate via le code e mettetele da parte, marinandole con sale, pepe e sugo di limone, pestate la polpa rimanente nel mortajo e unitele alla *purée* di carne con un po' di burro fatto coi gusci dei crostacei (vedi *burro di gamberi*). Mettete in fondo al pasticcio uno strato di *purée*, poi uno strato di filetti di carne di pollo lesso e rosolato nel burro con erbe fine quindi le code dei gamberi e un altro strato di *purée*. Continuate così finchè lo stampo è ricolmo, collocatevi sopra uno strato di fettoline di lardo, poi un coperchio di pasta e cuocete al forno un'ora e mezza. Potete fare questo pasticcio in forma di *pie* all'inglese (vedi *pies*). Alla *purée* di pollo o d'altra carne si può sostituire quella di pesce e ai filetti di pollo, quelli di pesce rosolati nel burro con erbe diverse.

21. **Pasticcio di rane colla crosta semplice di pane.** — Sciogliete in una cazzarola 50 gr. di burro, unitevi 50 gr. di farina, bagnate il composto con un bicchiere di vino bianco e un bicchiere di brodo, mescolatelo finchè bolle, unitevi una carota, una cipolla guernita con

due chiodi di garofano, e lasciate bollire questa specie di *blanquette* circa mezz'ora. Fate rosolare 400 gr. di bei ranocchi nel burro, versatevi sopra la salsa levando la cipolla e la carota e fate bollire 15 m. Levate dal fuoco, unitevi 2 rossi d'uovo, un cucchiaio di prezzemolo trito e il sugo di mezzo limone che avrete mescolati a parte, poi mettete il composto in uno stampo liscio, molto unto e foderato di fette di pane bagnate nel latte e poi intinte nell'uovo sbattuto. Cuocete mezz'ora al forno.

22. **Pasticcio di rane colla crosta di pasta frolla o sfoglia.** — Levate tutti i filetti di carne a 1 chilog. di rane, fateli rosolare nel burro e metteteli da parte; pestate finamente nel mortajo tutti i cascami delle rane, rosolate anche questi nel burro, poi versatevi sopra 1 litro di brodo buono o di brodo di pesce, e lasciatelo ridurre alla metà. Bagnate la midolla di 5 pani nel latte, (90 gr.), spremetela, rosolatela nel burro, formate una pappina al fuoco col brodo di rane, unitevi 4 tuorli, sale, pepe, noce moscata, i filetti delle rane e, se il composto fosse denso, 2-4 albumi a neve: foderate lo stampo di pasta sfoglia o frolla (vedi Sez. I) e cuocetevi il composto al forno. Potete sostituire alla pappina un risotto semplice. Colla crosta di pane questo pasticcio si può cuocere come sformato, a bagnomaria.

23. **Pasticcio di rane colla crosta di riso.** — Preparate una crosta di riso come indica la ricetta N.° 12 della Sezione I. Preparate un composto come quello della ricetta precedente raddoppiandone o triplicandone la dose, con funghi, tartufi, animelle di vitello, e un po' di besciamella carica di prosciutto trito e di formaggio, empite la crosta e ultimate il pasticcio come indica la suddetta ricetta.

24. **Pasticcio di riso colla crosta di burro, uovo o pane.** — Preparate uno stampo a cupola, come indica la ricetta N.° 13 Sez. I. Allestite pure del risotto semplice (vedi pag. 125 N.° 47) senza zafferano e un buon intingolo di fegatini, di creste di pollo, di animelle di vitello a cui avrete aggiunto un po' di salsa di pomodoro. Fate un intonaco di riso entro lo stampo comprimendolo bene con una spatola, riempite coll'intingolo il vano rimasto, stendete sopra un coperchio piano uno strato di riso degradante verso gli orli, applicatelo allo stampo, passatevi frammezzo un coltello caldo perchè il riso si stacchi e lo stampo riesca pieno.

Cuocete il pasticcio al forno 1-2 ore secondo la grandezza.

Potete fare questo stesso pasticcio di riso con un ripieno di pesce cotto in umido o di code di gamberi misti con besciamella fatta con burro di gamberi ecc. ecc.

25. **Pasticcio di telline o datteri di mare.** — Procuratevi kg. 1.200 di telline col guscio, collocatele in una catinella con un po' d' acqua di mare e, in mancanza di questa, con un po' d'acqua salata; trascorse 3-4 ore, spazzolatele bene e mettetele in una pentola con dell' acqua bollente e un poco di vino bianco; quando s' aprono, sgusciatele, serbando tutta l' acqua che verserete fuori dalla pentola, badando di lasciare da parte il fondo sabbioso.

Fate un soffritto con un po' d' olio, un po' di burro e un battutino d' aglio, cipolla, erbe fine e radici: quando ha preso colore, unitevi le telline e fatele rosolare un pochino bagnandole con qualche cucchiaio della loro acqua.

Intanto preparerete un risotto semplice bianco con burro e cipolle (vedi pag. 125) bagnandolo con l' acqua delle telline, bollente, e a metà cottura vi aggiungerete i molluschi soffritti e un pugnetto di funghi cotti. (Per la quantità del riso ne calcolerete due manate scarse per ogni commensale: per kg. 1.200 di telline ve ne occorreranno 400 gr.). Tirato il risotto a cottura, mettetelo in una crosta di pasta frolla (vedi Sez. I. N.° 2 o 5).

26. **Pasticcio di tagliatelle colla crosta di tagliatelle.** — Preparate delle tagliatelle finissime con 3 uova e la farina che assorbono, cuocetele nel brodo e fatele sgocciolare.

Preparate pure un *ragoût* di fegatini di pollo o d' animelle di vitello e unitelo alla pasta; versate il composto entro uno stampo foderato come indica la ricetta N.° 9 della Sezione I, dividendolo con degli strati di spugnoli cotti o d' altri funghi o di tartufi o di prosciutto trito finissimo e spolverizzandone ogni cucchiaiata con del buon parmigiano grattato. Mettete al forno e badate che l' intonaco pigli un bel color d'oro.

27. **Pasticcio di frittata colla crosta di pasta frolla.** — Preparate uno stampo colla pasta frolla (vedi Sez. I. N.° 1 o 2), fate delle frittate a norma della ricetta pag. 86 N.° 92 che abbiano su per giù la grandezza di uno stampo da *charlotte*. Empite questo stampo alternando con una frittata e uno strato di crema come quella indicata a pag. 154 N.° 36, o uno strato di *hâché* di carne o di *purée* di spinaci. La cazzarola deve essere colma. Collocatela 30-40 minuti al forno versando sopra l' ultima frittata qualche cucchiajo di brodo buono o di sugo d' arrosto.

28. **Pasticcio di cappelletti alla romagnola colla pasta frolla.** — Preparate dei cappelletti da minestra a norma della ricetta pag. 69 N.° 41. Fate soffriggere in un tegame un bel pezzo di burro, rosolatevi 2 cipolle trite finissime, poi una carota, 2-3 gambi di sedano e un mazzetto di

prezzemolo pure trito assai fino. Quando le erbe hanno preso un po' di colore unitevi i fegatini crudi di tre polli (lo stomaco si fa bollire nel brodo prima) tagliati colla lunetta, pepe e sale e quando sono un pochino soffritti aggiungete un bicchiere di buon *consommé*. Lasciate sobbollire a lungo il composto, rifondendo il brodo, se occorre, e stemperandovi da ultimo un po' di salsa fina di pomodoro. Cuocete i cappelletti nel brodo, possibilmente di pollo, scolateli, unitevi il *ragoût* di fegatini e alcuni cucchiai di parmigiano e metteteli in uno stampo che avrete foderato di pasta frolla (vedi Sez. I N.° 1, 2 o 5), per poi collocarli a forno moderato. Trascorsi 40-45 m. servite il pasticcio con salsa di pomodoro a parte. In Romagna usano mettere un po' di zucchero nella pasta ma essa non ci guadagna. Potete calcolare dai 30 ai 40 cappelletti per ogni commensale.

Di magro: Volendo fare questo pasticcio di magro vi servirete dei cappelletti ripieni di ricotta tenendoli più piccoli (vedi pag. 120 N.° 23) e al *ragoût* di fegatini sostituirete una semplice salsa d'erbe.

29. **Pasticcio di maccheroni con la crosta a scelta.** — Preparate uno stampo colla crosta di pasta frolla N.° 2, 3 o 5, oppure colla crosta di maccheroni N.° 8.

Cuocete dei buoni maccheroni nell'acqua salata, scolateli, tagliateli tutti a pezzi regolari. Cuocete dei funghi fini (spugnoli, uovoli, pratajuoli) secondo la regola, rosolate pure nel burro un'animella di vitello, unitevi 2-3 tartufi a fette, aggiungetevi 2 bicchierini di marsala e alcuni cucchiai di parmigiano, mescolate tutti quest' ingredienti coi maccheroni e metteteli nello stampo ultimando la cottura com'è indicato nelle relative ricette.

Potete fare il pasticcio di maccheroni coi più svariati ingredienti come con filetti di pollo o di piccione in intingolo, con piccoli uccelli cotti in tegghia, con salsiccie, con soli tartufi ecc. ecc., potete unirvi anche una buona besciamella con lingua salata e prosciutto o mortadella a dadolini e abbondante formaggio, oppure qualche uovo frullato con un po' di fiore di latte, formaggio e salame trito fino.

30. **Pasticcio all'inglese (Pie) di pasta d'uova.** — Preparate una pasta solita da taglierini, tirate la sfoglia e riducetela con la rotella in tanti piccoli quadratelli. Per 400 gr. di questa pasta prendete 150 gr. di lardo affumicato rosso e bianco e tritatelo finamente, poi lasciatelo rosolare adagio con poco burro. Cuocete i quadratelli nell'acqua bollente salata, e scolateli bene. Disponeteli a strati in una scodella resistente al forno condendoli col lardo, con un po' di burro sciolto e molto for-

maggio. Stendete sopra la scodella colma un disco di pasta sfoglia e fate cuocere al forno finchè la crosta che avrete indorata prenderà un bel colore.

Potete fare questo stesso pasticcio lasciando da parte il lardo e mettendo in mezzo alle tagliatelle 2-3 piccioni o 2 giovani polli cotti in umido spargendo sulle tagliatelle oltre il burro e il formaggio, il sugo di essi.

Le *pies* inglesi fatte in questo modo possono variare all'infinito, con ripieni di riso, verdure ecc. ecc.

31. **Pasticcio inglese (Pie) di fettuccine verdi.** — Foderate l'apposita scodella con della pasta frolla come indica la ricetta N.° 14 della Sez. I. Colmatene il vano con delle fettuccine verdi (vedi pag. 115 N.° 2), conditele con un *ragoût* come quello della ricetta pag. 116 N.° 3, copritele con un disco di pasta frolla guernito con qualche disegno e in mezzo al quale avrete praticato un foro rotondo. Saldate questo coperchio coll'altra pasta, pieghettandolo con una pinzetta, indorate, cuocete al forno, versate entro il foro della buona salsa di pomodoro e chiudetelo con una stella di pasta.

32. **„Piroga" di lievito alla russa.** — Mescolate con 2 uova intere 100 gr. di burro ben lavorato; sbattete in un pentolino 20 gr. di lievito di birra con 2 cucchiai di farina e alcuni cucchiai di latte crudo un po' tiepido. Quando questo fermento si è quasi triplicato di volume, aggiungetegli il burro e le uova con un po' di sale, 2 decilitri di latte e la farina occorrente per farne un composto così sodo da poterlo maneggiare sulla spianatoja. Quando lo avrete lavorato diligentemente (vedi Cap. 27) lasciatelo lievitare entro una scodella coperta, in luogo caldo, poi rimaneggiatelo sulla spianatoja, stendetelo finalmente dell'altezza di 1 cent. dandogli una forma quadrilunga. Mettete sulla metà di questa grossa sfoglia il ripieno scelto, ripiegatevi sopra l'altra metà, chiudete bene gli orli, fate fermentare sulla lamiera unta e infarinata, cuocete al forno; sfornando spennellate di burro caldo e servite con una salsa omogenea al ripieno.

I ripieni possono variare all'infinito. I più comuni sono gli umidi di carne, di pesce, di funghi, le *purées* di verdura ecc. ecc.

33. **„Piroga" di patate.** — Cuocete delle patate a vapore. Passatene allo staccio 300 gr., unitevi 150 gr. di farina, 2 uova, 3 cucchiai di burro fuso, 30 gr. di lievito fermentato a parte con 2 cucchiai di farina e 3-4 cucchiai di latte; salate e se la pasta fosse ancora troppo molle aggiungetevi un po' di farina. Lasciatela lievitare, stendetela poi

sulla spianatoja infarinata, formatene 2 dischi, uniteli con un ripieno di *hâché* di carne, fateli fermentare sulla lamiera unta e spolverizzata di farina, cuoceteli al forno dopo averne indorato la superficie spargendovi sopra del pangrattato.

34. **„ Piroga " di pasta frolla col lievito di soda.** — Passate tre volte allo staccio un cucchiajo di lievito di soda (vedi Cap. 27) con 200 gr. di farina, mettete la farina sulla spianatoja, spargetevi sopra 100 gr. di burro a fiocchi, riducete burro e farina a bozzoletti colle mani, aggiungetevi 2 tuorli, un po' d'acqua se occorre (dipende dalla farina), lavorate in fretta la pasta e stendetela senza farla riposare in forma di rettangolo quadrilungo. Disponete su metà dello stesso dei funghi cotti, o un buon *ragoût* di vitello, di animelle di vitello, di fegatini, o di pollo, serbando il sugo a parte; ripiegate l'altra metà formando un quadrato e colle pinzette pieghettate gli orli, indorate la parte superiore della *piroga* con del rosso d'uovo sbattuto con poca acqua e sugo di limone, e mettetela al forno. Quando avrà preso colore, servitela coll' intinto messo a parte al quale avrete unito dei tuorli d'uovo, del sugo di limone, o qualche altra salsa secondo il vostro gusto.

Le stesse *piroghe* si possono fare colla pasta sfoglia, colla pasta da *rissoles* o colla pasta frolla semplice.

35. **„ Kulebiaka " alla russa.** — Preparate degli schienali di storione, dei filetti di pesce lesso, ova sode e riso, tutto in parti su per giù eguali secondo il numero dei commensali.

Gli schienali li metterete in molle la sera per la mattina, poi li cuocerete tre ore a lesso e, pestatili, li farete rosolare nel burro; le ova sode le taglierete fine per poi soffriggerle anch' esse nel burro come i filetti di pesce che si lasciano interi; il riso lo cuocerete in un buon brodo o *consommé* o nel brodo di pesce, se fosse di magro, badando che rimanga granelloso.

Preparate della pasta sfoglia con 200 gr. di farina e 200 gr. di burro ecc. ecc. (vedi Cap. 11) e stendetela in forma rettangolare. Mettetevi sopra il composto, prima il riso, poi gli schienali, le ova e i filetti alternando gli strati. Rotolate la pasta riducendola come una grossa salsiccia e cuocetela un' ora al forno.

CAPITOLO TREDICESIMO

LE CARNI

Carne di giovedì, carne stracca.

Carne accant' all' osso e terra accant' al sasso.

Carne al sole e pesce all' ombra: della carne la groppa che sta al sole, del pesce la pancia che sta al fresco.

PROVERBI TOSCANI.

Per fare un buon piatto di carne è necessario ch' essa sia di qualità sopraffina non solo ma anche che abbia raggiunto il giusto grado di frollatura.

Per ottenere che un piatto di carne riesca insieme gustoso al palato e salubre allo stomaco **occorre digrassarne l' intinto colla massima diligenza.**

In estate la carne deve riposare 2-4 giorni dopo la macellazione, in inverno 8-10 giorni tenendo conto però del luogo e della maniera in cui si conserva *(vedi Cap. 39 conservazione delle derrate alimentari).*

È prudente misura quella di lavare le carni ma esse ci perdono in sapore, specie se vanno cotte arrosto, per cui certi cuochi hanno l' abitudine di raschiarle con un coltello o di strofinarle con un pannolino asciutto.

SEZIONE I.

La carne di manzo.

IL LESSO.

1. **Modo di lessare il manzo.** — Lavate diligentemente, ma in fretta nell'acqua fresca (col giacere nell'acqua esso diverrebbe insipido) chil. 1 1/2 di manzo, levategli gli ossi e legatelo strettamente con uno spago per dargli una forma regolare, mettetelo a cuocere nell'acqua bollente [1]) insieme a parecchie e scelte verdure, e fatelo bollire adagio tre ore levando la schiuma, ch'è bensì la parte più nutriente del brodo ma anche la meno appetitosa. Se avete del pollame potete sempre unirla al bechime.

Le verdure le leverete di mano in mano che si cuociono, e le metterete da parte, per servirle poi insieme al manzo, semplicemente lesse o condite col burro. Servite il manzo a fette e se questo contorno comune non v'allettasse preparate a parte piselli, broccoli, carciofini, sedano, rape, patate, conditi a norma delle loro ricette, secondo ciò che offre la stagione. Accompagnate il manzo con piccoli e grandi ramolacci o con *mixed-pickles* o con una delle salse seguenti: di pepe, di *curry*, di pomidoro alla *vinaigrette*, di capperi, di prezzemolo, d'erba cipollina, d'aceto, alla provenzale ecc. ecc. Se non v'aggrada il sapore dell'erba nel manzo, cuocetelo semplicemente coi suoi ossi nell'acqua.

2. **Modi diversi di adoperare gli avanzi del manzo lesso.**
A fette nella salsa calda. Allestite una delle salse indicate nella precedente ricetta, mettetela in un tegame largo, fatevi sobbollire le fette di manzo lesso, servite con verdure diverse o con patate.

A fette nella salsa fredda. Disponete sopra un piatto lungo le fette di manzo pulite dal grasso e ben ritagliate e copritele con una delle salse seguenti:

Salsa d'acciughe, salsa genovese, di caviale, piccante, *à la diable*, di pinoli, di erba cipollina, di prezzemolo, di rafano, salsa tartara, *remoulade* o *ravigote* (vedi Cap. 2).

---

[1]) Se mettete il manzo al fuoco nell'acqua fredda il brodo diventa migliore e la carne ci perde.

Manzo lesso alla gratella. Marinate le fette di manzo cotto con olio, sugo di limone, pepe, sale, un cucchiajo di prezzemolo e un cucchiajo d'erba cipollina triti minutamente, involgetele dopo un' ora nel pangrattato e collocatele sulla gratella.

Manzo lesso „ gratiné." Disponete in un piatto resistente al forno delle fette di prosciutto grasso, un po' di cipolla tagliata ad anelli e del pangrattato. Collocatevi sopra le fette di manzo lesso, poi uno strato d'ingredienti identico al primo. Cospargete il composto con del brodo o meglio *consommé* misto con *Liebig* o estratto *Maggi*, e al momento di servire spolverizzatelo di formaggio.

Manzo lesso „ gratiné " all' americana (Beefstew). Fate soffriggere nel burro 2-3 cucchiai di farina, diluite con del buon sugo d' arrosto o brodo misto con un po' d'estratto *Liebig* o con mezzo cucchiaino di *Maggi*, rosolate a parte nel burro 2 belle cipolle tagliate ad anelli e 2 cucchiai di pangrattato, unite i due composti, mettetevi il sale occorrente, pepe, noce moscata, 4 pomidoro tagliati a pezzi e puliti dai granelli, e dell' altro brodo se occorre o un po' di panna e lasciate bollire lungamente l'intinto in una cazzarola, aggiungetevi poi la carne e delle patate lessate il giorno antecedente tutto tagliato a dadolini, e tirate il composto a cottura sull' angolo del fornello.

Manzo al „ gratin" alla francese. Strofinate una scodella resistente al forno con una fesa d'aglio, poi spalmatela con del burro, fate un battuto di cipolla, prezzemolo e spugnoli o altri funghi cotti, unitevi un po' di pangrattato, sale, pepe e spezie, mettetene una piccola parte sul fondo della scodella, collocatevi sopra delle fette sottili di manzo lesso intinte nel burro fuso, spolverizzatele con del parmigiano trito, sovrapponetevi uno strato di patate cotte, di quelle qualità che stanno in fetta, e continuate così finchè avrete tutto esaurito. Spolverizzate il composto di pangrattato, cospargetelo di piccoli fiocchi di burro e versatevi sopra del buon *consommé*. Cuocete al forno 1-2 ore secondo la quantità. In questo modo potete fare anche un pasticcio nello stampo foderato di pasta frolla o una *pie* all' inglese (vedi Cap. 12).

Manzo lesso arrostito. Tagliate del manzo lesso a fette, mettetelo in una tegghia bassa con del burro e alcune foglie di salvia, sale e pepe e soffriggetelo in fretta a fuoco ardente. Servite con polenta.

Oppure: Fate rosolare nel burro una cipolla tagliata a dischi, unitevi le fette di carne, soffriggetele aggiungendo sale, pepe e un battutino d'erbe, versatevi sopra qualche cucchiaio di sugo d'arrosto.

Stracotto alla romagnola fatto con manzo lesso. Preparate dei sottili filetti di lardo e marinateli con pepe, sale e cannella in polvere. Servitevene per steccare un bel pezzo di manzo lesso aggiungendovi

qualche altro filettino di prosciutto, di carota, d'aglio. Fate soffriggere in una cazzarola un po' di lardo pesto, con un pezzo di burro come mezzo uovo, con 2 cipollette peste, 2 gambi di sedano triti, e quando il composto ha preso colore diluitelo con brodo buono e salsa di pomodoro (vedi pag. 29), collocatevi quindi la carne e fatela cuocere un pajo d'ore a fuoco tranquillo ma continuo aggiungendovi qualche cucchiaio di marsala e tenendola ben coperta.

Manzo lesso rifatto in umido alla romagnola. Tagliate il lesso a fettine fine, mettetelo in un tegame con olio, burro, prezzemolo trito, pepe, sale e un po' di formaggio grattato, lasciatelo lentamente soffriggere; bagnatelo poi a poco a poco con del buon brodo e con della salsa di pomodoro.

Oppure: Involgete nella farina fina un pezzo di manzo cotto a lesso e freddo, aggiungetevi pepe e sale e fatelo rosolare nel burro; quando ha preso colore versatevi sopra del buon *consommé*. Cottura circa ore 1 $^1/_2$.

Manzo lesso rifatto in „ragoût". Fate soffriggere un cucchiajo di farina nel burro finchè ha preso bel colore, aggiungetevi del buon brodo, delle sottili scorze di limone, un cucchiaio di vino secco, un po' di spezie, uno scalogno o una fesina intera d'aglio, una foglietta d'alloro, 2 fettine di carota, lasciate sobbollire alcun tempo la salsa sull'angolo del fornello. Passatela quindi allo staccio, unitevi alcune cipollette rosolate a parte nel burro, alcuni piccoli pomodoro verdi e alcuni citruoli sotto l'aceto tagliati a sottili fettine e finalmente le fette di manzo. Dopo 20 m. circa servitele aggiungendovi ancora delle patate rosolate nel burro.

Manzo lesso rifatto con panna e formaggio. Ungete bene una cazzarola col burro, tagliate del manzo lesso a fette, intingetelo in un po' di burro sciolto, poi nel formaggio grattuggiato, lasciatelo soffriggere un momento poi versatevi sopra della panna acida a cucchiai.

Costolette di manzo lesso. Fate bollire un pezzo di culaccio senza però portarlo a perfetta cottura e tagliatelo a fette regolari levandogli il grasso e le pelli.

Sciogliete in un tegame un pezzo di burro, fatevi rosolare alcuni cucchiai di pangrattato, aggiungetevi 3-4 sardelle pulite e passate allo staccio, e un cucchiaio o due di panna, diluite il composto con brodo buono e con un po' di vino bianco. Tritate minutamente alcuni tartufi o dei funghetti cotti, uniteli al resto. Mettete le fette di manzo in una cazzarola stretta e unta, e spalmatele ognuna con la salsa suddetta, spruzzandole di limone e cospargendole di formaggio. Sull'ultima fetta metterete del pane e qualche fiocchetto di burro. Collocate il composto al forno e lasciatevelo 35-45 minuti. Servite con acetini diversi.

Brissolettes di manzo lesso con carne di majale. Passate più

volte dalla macchina, o pestate sul tagliere colla mezzaluna 400 grammi di manzo lesso buono senza grasso, 50 gr. di prosciutto e 150 gr. di carne cruda di majale, più un panino bagnato nel brodo e bene spremuto. Unite al composto un uovo, sale, pepe, mezzo cucchiaio di scalogno trito finissimo, formate delle polpettine rotonde della grossezza d'un centim. involgetele nell'uovo sbattuto e nel pane e cuocetele a fuoco ardente nel burro caldo.

Piatti di "hâché„ di carne cotta. — Vedi *crostoni* ecc. ecc.

3. **Manzo salato lesso.** — Vedi Cap. 40: *Maniera di prepararlo.* Si cuoce alcune ore nel brodo, poi si tira a cottura nel *sauerkraut.*

Umidi di manzo.

4. **Filetto a vapore.** — Pulite dalle pelli e dal grasso chilog. 1 $^1/_2$ di filetto, fate un battutino con un pezzo di lardo, uno spicchio o due d'aglio pestati col sale, praticate dei tagli piccoli ma profondi entro la carne e introducetevi il battuto con un coltellino. Collocatela quindi in una cazzarola dove avrete messo una carota a fettoline e una cipolla dimezzata, insieme al battuto che vi resta e a un pezzetto di burro, coprite di brodo fino all'orlo, chiudete la cazzarola con un coperchio pesante (se apposito tanto meglio) e cuocete il filetto a vapore sul fornello o al forno 3-4 ore secondo la sua grandezza. Digrassate.

5. **Filetto o culaccio in umido.** — Fate un battutino di aglio, ramerino, salvia, aggiungetevi cannella in polvere, pepe e sale. Introducete questo composto in un pezzo di culaccio o di filetto come si è detto sopra, tritate una cipolla con un po' di lardo, rosolateli nel burro, collocatevi sopra la carne e fatela prendere colore da tutte le parti, cospargetela con un pochino di pangrattato e, quando questo arrossa, bagnatela un po' alla volta con del *consommé* e con del vino bianco in parti eguali. Cottura ore 3 circa. Digrassate sempre con diligenza.

6. **Culaccio di manzo in umido.** — Mettete in una cazzarola 720 gr. di culaccio aggiungendovi 6 cucchiai d'olio e 10 cucchiai di aceto con pepe, sale e una cipolla tagliata a metà; chiudete la cazzarola con un apposito coperchio, e fate bollire 2 ore o poco più se la carne non fosse tenera.

7. **Umido di manzo al pomodoro.** — Preparate un abbondante battuto di lardo e cipolle e fatelo rosolare in una cazzarola piuttosto fonda e stretta, aggiungetevi anche un cucchiaio di finissimo pangrattato. Mettete sul composto un bel pezzo di manzo (ben frollito) della parte del dorso, che avrete battuto, pulito dalle pelli, salato e lardellato, versatevi sopra del brodo e un bicchierino di marsala oppure un cucchiajo d'acquavite, quella quantità di liquido che occorre perchè la carne si bagni soltanto fino alla metà; chiudete la cazzarola e mettetela a forno non troppo ardito a ciò la carne possa cuocersi adagio. A metà cottura aggiungetevi delle erbe fine secondo il vostro gusto, alcuni grani di pepe e alcuni bei pomodoro tagliati a pezzi e puliti dai granelli. Mettete quindi la cazzarola scoperta sul fornello e tirate la carne a cottura a fuoco ardente in 20-25 m. circa, poi levatela, collocatela in disparte sopra un piatto caldo coprendola con una carta unta, restringete la salsa, passatela allo staccio, versatela sul manzo tagliato a fette, servite con qualche verdura o con piccoli rombi di pasta sfoglia.

8. **Umido di filetto marinato.** — Marinate alcuni giorni (secondo la stagione e la freschezza della carne) un pezzo di filetto ben pulito e preparato col seguente composto tiepido: $^1/_2$ litro d'acqua, $^1/_4$ litro di aceto, 2 cipolle guernite con garofani, 4 foglie d'alloro, un mazzetto di radici e d'erbe odorose, tutto bollito una mezz'ora.

Levate il filetto e rosolatelo nel burro, con una cipolla, facendogli prendere colore da tutte le parti. Bagnatelo poi con brodo e vino bianco in parti eguali, unitevi un pizzico di farina e qualche goccia d'aceto.

Cottura circa ore 2.

9. **Umido di culaccio marinato.** — Marinate il culaccio come il filetto della precedente ricetta, aggiungendovi anche un po' di cannella. Dopo tre giorni introducete nella carne mercè un tagliente coltellino un fino battuto di lardo e di salvia, mettetelo nel tegame con del burro e un altro po' di lardo, e quand'è rosolato bagnatelo con brodo e vino bianco. Dopo mezz'ora unitevi un pezzetto di burro arrossato con mezzo cucchiaio di farina e con un cucchiaio di zucchero diluito e bollito con del buon *consommé*, o brodo misto ad estratto Maggi, e tirate lentamente a cottura.

10. **Umido di culaccio marinato ad uso selvaggina.** — Come il precedente, soltanto prima di metterla nella marinata, strofinerete la carne con un fine battuto di aglio e di bacche di ginepro, poi, invece del burro arrossato ecc. vi verserete sopra la salsa agro-dolce (vedi pag. 31 N.° 34).

11. **Umido di filetto o di culaccio marinato alla spiccia ad uso selvaggina.** — Mettete la carne nell'aceto freddo e lasciatela infrollire una giornata. Collocatela quindi in tegghia con un battuto di ramerino, d'aglio e di lardo e un pezzetto di burro, con un pizzico di cannella e 4-6 bacche di ginepro pestate: quand'è ben rosolata, bagnatela con del buon brodo misto con un poco di vino nero buono bollito prima con spezie e zucchero e tiratela a cottura in due ore circa.

12. **Manzo inchiodato in umido.** — Steccate per isbieco un bel pezzo di coscia frolla di manzo giovine con dei chiodi grossi come un dito mignolo di lardo e di prosciutto alternati. Mettetelo quindi in una cazzarola con lardo, burro, pepe e sale, 2 cipolle tagliate in croce, una carota grande e due gambi di sedano a fettine, prezzemolo, erba cipollina e un mazzetto odoroso. Quando è rosolato aggiungetevi del vino bianco; assorbito che sia anche questo, levate il grasso, e coprite la carne di brodo, tirandola a cottura. Un po' di tempo prima di servirla, levate fuori la carne e ristringete la salsa aggiungendovi mezzo cucchiaio di fecola dimenata a parte prima, con un po' d'intinto. Tagliate il manzo a fette e versatevi sopra la sua salsa.

13. **Culaccio alla Svizzera.** — Lardellate un pezzo di culaccio con dei filetti di prosciutto crudo, involti nella polvere di cannella e di garofani, mettetelo in un pentolino e copritelo di vino bianco o nero. Il giorno seguente collocate il culaccio sopra un soffritto di burro e cipolla, aggiungendovi sale, pepe e conserva di pomodoro, coprite la cazzarola, cuocetelo due ore.

14. **Bove brasato.** — Mettete al fuoco un bel pezzo di culaccio con un battuto abbondante di lardo, cipolle, sedani e carote e del buon grasso d'arrosto. Quando è rosolato da tutte le parti, versate fuori il grasso, passate le erbe da uno staccio e levate via per un momento la carne, sciogliete il fondo della cazzarola con del vino bianco, rimettetevi il culaccio col passato d'erbe e tiratelo a cottura, aggiungendo un po' di sugo se occorresse.

15. **Manzo in intingolo.** — Potete valervi di qualunque qualità di manzo purchè sia morbido, dando sempre la preferenza al culaccio e al filetto.

Tagliate la carne a fettoline, battetele bene, collocatele in un tegame dove avrete soffritto una o due cipolle nel lardo e nel burro, aggiungetevi un po' di vino bianco e, quando questo è assorbito, del buon brodo a cucchiai. Coprite il tegame e cuocete adagio.

16. **Umido di filetto a fette grosse.** — Tagliate un pezzo di filetto a fette grosse come se voleste fare delle bistecche, marinatele nell'olio, dopo un'ora o due cuocetele 15 m. nel burro aggiungendovi sale, pepe e alcuni cucchiai di buon sugo, cospargetele quindi di formaggio e servite.

17. **Umido di filetto a fettine.** — Marinate con olio delle sottili fette di filetto ben battute, rosolatele quindi in una tegamina col sale necessario e un po' di pepe, bagnatele con vino bianco e tiratele a cottura sull' angolo del fornello.

Oppure: Collocate le fettine in tegghia sopra un abbondante soffritto di burro, lardo e cipolla, fatele prendere colore, bagnatele con del brodo buono, unitevi della salsa di pomidoro, fatele sobbollire sull' angolo del fornello e servite.

18. **„ Fricandeau " di manzo.** — Lardellate un bel pezzo di filetto minutamente e marinatelo due ore col seguente composto: la scorza d'un limone, un cucchiaio di prezzemolo e un cucchiaio d'erbe miste, cioè timo, maggiorana, serpentaria, tutto trito finissimo, più un cucchiaio di spezie in polvere: cannella, garofani, *macis*, pepe garofanato.

Disponete sul fondo d' una cazzarola delle fette di prosciutto grasso e magro, collocatevi sopra la carne col battuto, riempite la cazzarola con metà acqua, metà vino bianco aspretto, aggiungendovi una bella cipolla tagliata in croce e un mazzetto di radici di sedano, carote e prezzemolo. Cuocete il *fricandeau* ben coperto 2-3 ore sul fornello rifondendo brodo se occorresse. Levatelo, riponetelo sopra un piatto, fate ristringere la salsa, aggiungendovi un po' d' estratto Liebig, e versatela sul *fricandeau* che poi guernirete con *purée* di patate o di spinaci e con cipollette rosolate nel burro, badando, nel tagliarlo, che conservi la sua forma.

19. **„White beef."** — Cuocete a lesso in poc' acqua un bel pezzo di culaccio. Cuocete a parte pure in poc' acqua una carota o due e un po' di radice di sedano, di pastinaca, un porro a fettoline, con della scorza di limone, un pezzetto di cannella, 3 chiodi di garofano, 4 grani di pepe, una foglia d' alloro. Passate il brodo delle radici e unitelo al culaccio, aggiungendovi anche un pezzetto di burro fuso a bagnomaria, e dei funghi, cotti a parte, di qualità bianca, come boleti, prugnuoli ecc. ecc. Dopo un'ora circa unitevi un cucchiaio di fecola dimenata a parte con un cucchiaio dell' intinto, levate il culaccio che deve restar bianco, tagliatelo a fette e versatevi sopra la sua salsa. Servite con broccoli o cardoni conditi.

20. **„Boeuf à la mode."** — Tagliate dei filetti di lardo, involgeteli in un battuto finissimo di cipolle, maggiorana, sale, pepe, scorze di limone

e spezie miste. Lardellate chilogr. 1 $^{1}/_{2}$ di culaccio, legatelo in modo da fargli prendere una forma regolare, soffregate molto bene con dell'aglio, un arnese di terra o di ferro smaltato, mettetevi due cucchiai d'olio fino, un cucchiaio d'aceto, un cucchiaio abbondante di sale, pepe e noce moscata a piacere, un pezzo di midollo di manzo appena sciolto a bagnomaria, alcune fettine di lardo, poi il culaccio con delle fettine di sedano, di carota, di pastinaca, di porro e dei ramicelli di prezzemolo; lasciatelo marinare fino al giorno seguente. Bagnatelo poi con due quartucci di brodo, chiudete con l'apposito coperchio il recipiente e fermatelo con una lista di carta intinta nella colla di farina, poi cuocete il manzo lentamente 5 ore circa. Digrassate la salsa, passatelà e versatela sul culaccio.

Guernite con cipollette rosolate a parte e con patate.

21. **Altro „ Boeuf à la mode ".** — Battete un poco un pezzo di filetto, salatelo bene, passatelo da parte a parte con dei filetti di lardo marinato con pepe e sale pestato con un po' d'aglio, collocatelo in un tegame con del burro e fatelo rosolare da tutte le parti; aggiungetevi quindi 2 belle cipolle, un porro, alcune carote, mezzo bulbo di sedano triti minutamente, coprite la carne di brodo e fatela cuocere finchè le radici sono morbide. Allora passate le verdure colla salsa da uno staccio, rimettete tutto al fuoco pillottando poi con della panna acida fino a perfetta cottura. Ove occorresse v'unirete un cucchiaio d'estratto Maggi.

22. **Manzo all'inglese.** — Disponete in una cazzarola un pezzo di culaccio preparato, unendovi 8-10 cipolle peste finissime (dev'essere un battuto molto abbondante), versatevi sopra un bicchiere d'aceto con 4 chiodi di garofano e un bel pezzo di cannella, riempite la cazzarola d'acqua e chiudetela ermeticamente dopo avervi aggiunto sale e pepe a discrezione. Collocatela sulla brace e guardatevi d'aprirla.

Dopo ore 1 $^{1}/_{2}$ circa, cioè quando il liquido si sarà ristretto, levate il culaccio e mettetelo sopra un piatto, passate e digrassate il sugo, tornatelo a versare nella cazzarola, unitevi un cucchiaio di zucchero caramellato e 2 tuorli mescolati con un cucchiaio d'intinto, rimettetevi la carne, per un minuto, poi servite.

Volendo potete lardellare il manzo.

23. **„ Roulade " di filetto in umido.** — Preparate una grande fetta di filetto ben frolla, battuta e salata. Copritela con delle fettine di lardo, poi con un fine battuto (passato dalla macchina) di vitello crudo, prosciutto (la metà del vitello), un tartufo o due o, se l'avete, un'animella di vitello, spargetevi sopra un cucchiaio d'erbe fine, ricoprite con lardo, rotolate la fetta, legatela strettamente e cuocetela al forno, con molto

burro, dopo averla infarinata, pillottandola con del brodo e versandovi sopra prima di sformarla una salsa di cipolle o di zucchero caramellato. Intingete poi le fette della *roulade* in questa salsa.

Oppure: Cuocete la *roulade* con lardo, burro e molte erbe, coprendola poi di brodo quando tutto ha preso colore, e passando da ultimo la salsa diluita con un cucchiaio di vino e uno di sugo di limone.

24. **Piccole „Roulades" di filetto o di schiena di manzo.** — Tagliate la carne a fettoline piuttosto sottili e stendetele ancora colla mazza di legno. Collocatele sopra un tagliere e spalmatele col seguente ripieno: fegato di vitello pestato minutamente, una quantità di grasso del rognone, che sia la metà del fegato, aglio, cipolla, capperi e una sardella pulita e passata allo staccio. Rotolate quindi le fettine e legatele con un filo, cuocetele in una cazzarola sopra un battuto di lardo e cipolla, ravvivando la brace perchè tutto si rosoli bene. Aggiungetevi quindi del brodo buono, un po' di vino bianco e del sugo di limone e fate sobbollire alcun tempo. Prima di servire lè *roulades* versatevi sopra del burro rosolato con una cipolla trita finissima e servite con sugo di limone.

25. **Manzo alla spiccia.** — Tagliate un bel pezzo di filetto frollo e morbido in tanti pezzetti quadrati come grossi dadi, metteteli in una cazzarola dove avrete fatto soffriggere 100 gr. (per ogni chil. di carne) di burro di sardelle con uno scalogno pesto, aggiungetevi mezzo cucchiaio di pepe, poi i quadrati di carne e fateli *saltare* pochi minuti, bagnandoli con del sugo di limone a gocce. Aggiungetevi quindi 3 cucchiai di marsala o altro vino bianco secco, lasciatelo assorbire dalla carne e servitela subito.

26. **Stufato di manzo alla casalinga.** — Fate un abbondante battuto di cipolla e soffriggetelo nel burro, aggiungendo sale e molto pepe. Collocate sopra questo composto un pezzo di manzo molto bene lardellato, e fatelo cuocere adagio 3-4 ore, versandovi di tratto in tratto un po' d'acqua.

27. **Culaccio di manzo col sugo di limone.** — Marinate 4 giorni, voltandolo spesso, un pezzo di culaccio frollo e ben pulito, col sugo di mezzo limone e con mezzo limone a fette, più alcuni cucchiai d' olio. Poi collocatelo al forno con un bel pezzo di burro e cuocetelo in ore 1 $^{1}/_{2}$-2 pillottandolo anche con qualche goccia di brodo freddo.

28. **Culaccio di manzo alla Certosina.** — Preparate un bel pezzo di culaccio di manzo, salatelo con cura, involgetelo nella farina e fatelo soffriggere da tutte le parti in una cazzarola dove avrete riscaldato dell' olio fino; aggiungete un battuto di cipolla, aglio, finocchio, erbe

miste, pepe e 2 acciughine passate allo staccio e coprite con del brodo e del vino aspretto in parti eguali. Cuocete 2-3 ore, rifondendo il liquido, se occorresse, poi levate la carne, staccate e diluite il fondo della cazzarola con brodo buono, fate ristringere ancora e versate sul culaccio tagliato a fette.

29. **Gulasch di manzo all'ungherese (Gulias-hus).** — Il *Gulasch* non è piatto molto gradito dagl'Italiani perchè troppo forte di sapore, ma è cibo così originale e caratteristico che non può mancare in un libro di cucina.

Fate soffriggere in una cazzarola piuttosto fonda un grosso strato di lardo e un battuto di cipolla (tanto da formare un secondo strato d'un centimetro circa), preparate intanto un chilogr. di costa falsa, o dorso, o filetto di manzo ben pulito dal grasso, dalle pelli, dai nervi, tagliatelo in forma di piccoli cubi, grossi come noci, collocatelo sul soffritto al quale avrete aggiunto il sale necessario e tanta paprica da farlo diventar rosso. (La paprica ci vuole di prima qualità: quella di Szeghedino è rinomata). Chiudete la cazzarola e lasciate cuocere adagio la carne, versatevi quindi 2-3 ottavi di litro d'acqua, e continuate a far bollire il composto senza coperchio tre quarti d'ora, poi aggiungetevi un po' di marmellata di pomodoro e delle patate cotte in forma regolare di cubi o di palle.

30. **Costolette di manzo cotto in umido.** — Cuocete del manzo a uso *fricandeau* (vedi il N.° 19), quando è freddo tagliatelo a fette, involgetelo nell'ovo sbattuto, poi nel pangrattato al quale avrete unito un po' di pepe, di sale e d'erba cipollina, fate riscaldare dell'olio, unitevi del burro, quando sono bollenti cuocetevi le costolette a fuoco ardente e servitele con salsa di capperi.

L'arrosto di manzo, le bistecche ecc. ecc.

31. **Diverse maniere di cuocere il filetto arrosto.**

a) Lardellate un bel pezzo di filetto ben preparato e pulito dalle pelli, collocatelo in una pentola di ferro verniciato o di terra dove stia piuttosto stretto, copritelo d'aceto bianco. Mezz'ora prima di servirlo levatelo dall'aceto, salatelo bene, mettetelo in una piccola cazzarola con un bel pezzo di burro, cuocetelo a fuoco ardente sul fornello e servitelo fumante.

b) Bene lardellato un pezzo di filetto come sopra e legatolo con uno spago, cuocetelo al forno circa ore 1-1 $^{1}/_{2}$ con del burro in abbondanza, pillottandolo spesso col suo sugo.

c) Preparate un bel pezzo di filetto, battendolo un poco se non

fosse abbastanza frollo. Collocatelo poi in una cazzarola sopra uno strato di lardo e cipolle, dopo avervi aggiunto del sale pestato insieme ad una fesa o due di aglio. Quando è bene rosolato da tutte le parti, spargetevi sopra un cucchiaio di farina, e quando anche questa è rosolata vino e brodo a poco a poco. Cottura ore 1-1$^1/_2$.

d) Mettete un pezzo di filetto ben preparato e lardellato in un tegame con burro e un battuto di lardo, di cipolla, di radice di prezzemolo e di carota. Pillottatelo con diligenza. Quando ha preso bel colore, aggiungetevi del brodo e non stancatevi di pillottarlo. Alla fine panna dolce o acida, mescolata prima con un cucchiaio dell' intinto.

32. **Arrosto girato di filetto.** — Involgete il filetto ben preparato e salato in una carta unta con burro e, messolo allo spiedo, continuate a pillottarlo con del burro. Alla fine levate la carta e lasciatelo prendere colore. Un' ora circa di cottura. In Inghilterra l'arrosto girato di filetto si leva dallo spiedo quando punzecchiandolo tramanda un sugo roseo. Potete anche lardellare il filetto e cuocerlo senza la carta.

33. **Arrosto girato di filetto marinato.** — Preparate un bel pezzo di filetto e marinatelo come l'umido N.° 9 Sez. I. Dopo alcuni giorni levatelo dalla marinata, lardellatelo bene e mettetelo allo spiedo pillottandolo alternativamente con un po' d' aceto e con un po' di panna.

34. **Culaccio marinato e cotto arrosto.** — Soffregate un bel pezzo di culaccio con molto sale e con alcuni pizzichi di salnitro, poi versatevi sopra una marinata tiepida d' aceto, acqua, ramerino, grani di pepe e timo bolliti insieme. Dopo 3-4 giorni bollitelo coperto d' acqua in una tegghia con timo e ramerino freschi, foglie d'alloro, pezzetti di gambi di sedano, prezzemolo e, quand' è morbido, aggiungetevi del burro e tiratelo a perfetta cottura lasciandolo asciugare.

35. **Filetto col ripieno.** — Preparate un pezzo di filetto di manzo pulendolo bene dal grasso e dalle pellicole e tagliatelo in modo che si possa appianare all'altezza di un cent. Preparate un battuto di 80 gr. di lardo, 200 gr. di vitello magro, 6 sardelle pulite e passate allo staccio, pepe, sale, cannella, 2 uova e un po' di vino; formatene un ripieno, stendetelo sul filetto, rotolatelo, cucitelo bene e legatelo in tre punti con uno spago. Poi cuocetelo arrosto come la ricetta *b)* degli arrosti di filetto. Potete variare il ripieno aggiungendovi prosciutto, animelle di vitello, lingua salata, tartufi ecc.

36. **„Roulade“ di filetto arrosto alla francese.** — Tagliate un bel pezzo di filetto in modo che vi risulti come una fetta rettangolare di carne

dell'altezza d'un centimetro scarso, e salatelo. Preparate un battuto con parti eguali di lardo e di salame, aggiungètevi pepe, sale e mescolate tutto in una scodella con un uovo intero, preparate pure una fetta di carne di vitello, ben battuta di egual grossezza del filetto, soltanto un pochino più piccola e soffregatela col sale. Spalmate il filetto col composto, mettetevi sopra la fetta di vitello, spalmate anche questa col rimanente ripieno, rotolate con cura, cucite con del filo forte le carni a guisa di grossa salsiccia, date qualche punto anche dalle parti. Strofinate la parte esterna del rotolo con del sale pestato con una fesina d'aglio e mettetelo nel forno con un bel pezzo di burro e un battutino di ramerino.

37. **„ Roastbeef ".** — Il *roastbeef* è d'origine inglese ma si è molto generalizzato nella cucina cosmopolita e anche nell'italiana in particolare. Per allestire questa vivanda prenderete la parte della lombata di manzo, cioè dell'arnione, badando che sia molto frolla.

Condizione indispensabile per fare un buon *roastbeef* è la quantità della carne. Con un solo chilogramma di lombata l'esito è assai mediocre.

Potete cuocere il *roastbeef* allo spiedo bene involto in una carta unta con molto burro. La durata della cottura dipende dalla quantità. Per un *roastbeef* di 4-5 chilog. vi occorreranno circa 3 ore.

Nell'accomodare la lombata sullo spiedo avrete cura di rotolare le parti sottili di carne della pancia, fermandole con degli stecchini nell'interno.

Quando levate via la carta (a due terzi di cottura), il *roastbeef* deve prendere un po' di colore: badate tuttavia di non cuocerlo troppo, ma di portarlo al punto in cui la carne punzecchiata mandi un sugo color di rosa. Il *roastbeef* riesce bene se cotto con un grado di calore sempre eguale e pillottato col burro e con la massima diligenza.

38. **„ Roastbeef " al forno alla tedesca.** — Preparate un pezzo di *roastbeef*. Lardellatelo, salatelo bene e versatevi sopra un bicchiere d'acquavite di susine o di vinacciuoli.

Collocate in una tegghia bassa alcune carote a dadolini, lardo e grasso d'arnione pure tagliati a pezzetti, adagiatevi sopra la carne spennellata con del burro aggiungendovi dell'acqua bollente.

Cuocete il *roastbeef* 35-40 m. pillottandolo con la massima cura e badando di lasciare un piccolo spiraglio nel forno. Digrassate l'intinto, passatelo dal colino, unitevi un cucchiaio di fecola e versatelo nel piatto dove servirete la carne, mettendovi una guernizione di patate, di verdure sotto l'aceto e di rafano mondato e tagliato a spira.

39. **Filetto a uso „roastbeef“.** — Procuratevi un chilogr. di filetto pulito dall' osso e dalle pelli, fategli delle incisioni strette e profonde e introducetevi un battuto di aglio, prosciutto, salame, sale, pepe. Coprite il fondo d' un tegame con dell' olio fino, aggiungetevi una cipolla, poi il filetto fortemente legato. Coprite il tegame con un altro recipiente pieno d' acqua a quando è calda abbiate cura di rinnovarla.

Cuocete il filetto ore 2 $^1/_2$-3, secondo la grandezza, finchè riesce asciutto. Buono anche freddo.

40. **Costa di manzo all' inglese** *(Entrecôte)*. — Preparate delle coste di manzo molto frolle. Salatele (dopo averle un po' battute colla mazzuola), bagnatele con aceto e dopo un' ora circa cuocetele 15 m. alla gratella. Quando le servite devono mandare ancora il sangue.

Oppure: Marinate la coste con olio, sale, pepe, sugo di limone e uno spicchio d' aglio e cuocetele come sopra.

41. **Costa di manzo all' italiana.** — Collocate le coste ben pulite e preparate sopra un battutino di lardo con molto burro e pepe (il sale si mette alla fine), cuocetele a fuoco ardente voltandole parecchie volte, bagnatele con un bicchiere d' acqua e un bicchierino d' acquavite, mettete la tegghia al forno e pillottate diligentemente.

Dopo ore 1 $^1/_2$ circa ritirate le coste mettendole sopra un piatto caldo; digrassate e fate condensare l' intinto, aggiungendovi qualche goccia di sugo di limone, versatelo sulla carne e servite.

Diverranno particolarmente buone se prima di cuocerle vi farete dei tagli introducendovi un battutino di aglio, lardo e pepe.

42. **Costa di manzo alla tedesca.** — Preparate le coste, le intingerete nel burro fuso. Dopo due ore fatele rosolare in un tegame con del burro in abbondanza, spolverizzatele di farina e, quando questa è scomparsa, bagnate con un decilitro (per ogni costa) di panna, versandovela a poco a poco. Salate e aggiungete alla salsa un po' di pepe e spezie se v'aggradano.

43. **Costa di manzo coi funghi.** — Come sopra, soltanto le cuocerete in un soffritto di lardo, cipolla, prezzemolo e carota, bagnandole con marsala invece che colla panna. Prima di servire unitevi alcuni cucchiai di funghi fini, cotti.

44. **Diverse qualità di bistecche.** — Procuratevi un bel pezzo di filetto morbido e frollo, pulitelo bene dal grasso e dalle pelli, tagliatelo per traverso in tante fette della grossezza d'un dito e battetele leggermente con la mazzola.

Bistecche all'inglese. Collocate le vostre fette semplicemente sopra una sottile gratella e sulla brace, senza null'aggiungere. Voltatele una volta salando alla fine da ambedue le parti, servitele sanguinolenti.

Bistecche marinate. Marinate le fette di filetto con olio fino, sale, pepe e prezzemolo trito, collocandole sovra un piatto con quest'ingredienti e voltandole parecchie volte. Dopo due ore cuocetele ai ferri.

Bistecche al burro. Cuocete delle bistecche all'inglese, tenete in pronto su d'un piatto resistente al fuoco un po' di burro fuso e bollente, mettetevi le bistecche appena levate dalla gratella, coprite il piatto, dopo alcuni minuti voltatele lasciando sempre il piatto sull'orlo del fornello. Quando sono impregnate di burro, servitele fumanti.

Bistecche con burro e prezzemolo. Come sopra mettendo nel piatto un po' di prezzemolo trito e lievemente soffritto a parte.

Bistecche col burro d'acciuga o di gamberi (vedi Cap. I. Sez. III), come quelle al burro semplice.

Bistecche al sugo. Cuocete le bistecche nel burro, poi bagnatele con del buon sugo di carne.

Bistecche al sugo con le fette d'arancio. Come l'ultima ricetta. Quando sono pronte collocate su ciascuna bistecca una fetta d'arancio, mondata, pulita dai granelli e marinata con zucchero e cognac.

Bistecche fritte. Preparate delle grosse fette di filetto, friggetele nuotanti nello strutto, cospargetele di sale fino.

Bistecche al latte. Preparate le bistecche, mettetele in un piatto e copritele di latte. Dopo un'ora cuocetele in un tegame basso col loro latte finch'è del tutto consumato. Salate alla fine.

Bistecche colla salsa. Fate uno battutino di cipolla, rosolatelo nel burro, mettetevi a cuocere le fette di filetto, salatele nel voltarle, mettetevi anche un pizzico di pepe, volendo, mezza fesina d'aglio sciolta col sale. Quando sono passate, levate le bistecche e versatevi sopra la loro salsa che avrete passata da un colino e mescolata con un cucchiaio o due di capperi e un po' di sugo di limone.

Bistecche pestate. Passate il filetto dalla macchina, mettetevi sale e pepe, formate delle bistecche rotonde e grosse, mettetele nel burro fuso, poi nella farina, cuocetele nell'olio o nel burro bollenti.

Bistecche crude alla tartara. Passate del filetto (ben pulito dal grasso e dalle pelli) due tre volte dalla macchina finchè l'avrete ridotto a poltiglia, formate delle polpette rotonde, della grossezza d'un mezzo centimetro, dopo avere aggiunto alla carne un po' di pepe, il sale necessario e qualche goccia d'olio. Guernite queste polpette, elegantemente, con acetini, con fette d'ovo sodo, foglioline di crescione, senapa francese, filetti d'acciuga ecc. ecc. Servitele con salsa *majonnaise* (vedi pag. 40).

45. **Grandi bistecche di lombata di manzo.** — Per fare queste bistecche vi occorrerà un pezzo di lombata (costa falsa) molto morbido e frollo nella quale taglierete delle fette della grossezza di cent. 1 ½ e anche più battendole bene e riducendole come grandi bistecche il doppio e il triplo delle solite. Spolverizzatele di sale, pepe e prezzemolo trito. Dopo un'ora fate soffriggere del burro (ve ne occorrerà un pezzo grande) in una spaziosa tegghia finch'è bruno, cuocetevi le bistecche a fuoco ardente pochi minuti e servitele con patatine rosolate crude nel burro (vedi Cap. 18).

Oppure: Cuocete le grandi bistecche come sopra con olio, burro e una fesa d'aglio che poi leverete, cospargetele con un battuto d'erbe fine fra le quali metterete dell'erba cipollina e del sugo di limone e servitele con cipolle dorate e fritte (vedi Cap. 18).

46. **Culaccio bisteccato.** — Lardellate un bel pezzo di culaccio e fatelo rosolare bene da tutte le parti nello strutto puro di majale. Adagiatelo quindi in una cazzarola con sale, pepe, 2 foglie d'alloro e polvere di garofani, chiudetela ermeticamente e mettetela a fuoco lentissimo affinchè esca il sugo dal culaccio. Ravvivate poi il fuoco e, quando la carne è mezza cotta, versatevi un po' di vino bianco e sugo di limone.

Altri piatti di carne di manzo, coda, trippa, palati, lingua, ecc. ecc.

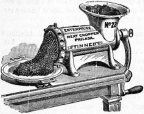
47. **Costolette di filetto.** — Intingete delle fette di filetto ben battute e della grossezza d'un cent. scarso nel sale e pepe, burro sciolto e nel pangrattato fino, mettetele in una cazzarola con metà olio e metà burro soffritti con una cipolla guernita, un battutino di ramerino, una foglia d'alloro. Quando le costolette hanno preso colore bagnatele con del vino bianco e, quando l'hanno assorbito, servitele con contorno di verdure per la mensa di famiglia.

Volendo dare un po'più di sapore alle costolette unite al sale una bacca o due di ginepro pesto finissimo, oppure marinatele alcune ore con olio, prezzemolo, cipolla, erba cipollina, serpentaria, pepe e sale in un piatto strofinato con una fesa d'aglio.

48. **Polpette di filetto.** — Pestate minutamente colla mezza luna o passate due tre volte dalla macchina 500 gr. di filetto ben pulito dal grasso e dalle pelli, unitevi 100 gr. di lardo pure pesto finissimo, un po' di grasso di rognone di vitello, pepe, sale, un pizzico di noce moscata e un piccolo pane bagnato nel brodo, bene spremuto e passato allo staccio,

Formate delle polpettine della grossezza d'un cent. e del diametro d'un bicchiere solito, aggiungendovi un ovo intero e, se occorresse, un po' di brodo. Preparate intanto un soffritto solito di burro, olio, cipolla e erbe fine miste, cioè prezzemolo, timo, maggiorana e fatevi rosolare le polpette da tutte e due le parti, versandovi poi sopra la salsa passata da un colino e diluita con un po' di brodo buono misto con estratto Liebig. Servite con verdure diverse.

49. **Polpettone di manzo e vitello.** — Passate dalla macchina 400 gr. di manzo e 400 gr. di vitello con 100 gr. di grasso di rognone di vitello e 100 gr. di salame, unitevi un pane bagnato nel brodo e passato allo staccio, un cucchiaio di capperi triti, 2 uova, pepe, sale e due cucchiai di formaggio. Formate con questo composto una specie di grossa salsiccia compatta, infarinatela bene, involgetela in una carta oliata e mettetela al forno con burro e con un battuto di lardo e di ramerino. Quando la carne ha preso consistenza, levate via la carta e continuate a pillottare il polpettone col suo sugo e con qualche stilla di brodo freddo, aggiungendo infine alcuni cucchiai di salsa di pomodoro. Si può fare il polpettone anche con sola carne di manzo, ma è preferibile la carne mista.



Macchina per sminuzzare la carne.

50. **Polpettone in forma d'anello.** — Preparate un polpettone come il precedente, unendovi anche un po' d'erbe fine trite, congiungetelo in forma d'anello e cuocetelo in una teggbia. Prima di servirlo spargetevi sopra dei fiocchetti di burro di sardelle, empite il vano con patate fritte o preparate in qualche altra maniera; oppure servitevi di quest'anello di carne come contorno di confidenza per un piatto di riso, di carciofini, di piselli ecc. ecc.

51. **Polpettine di manzo alla milanese.** — Preparate delle sottili fette di filetto, copritele con una fetta corrispondente di salame, di prosciutto o di cotichino e una terza di midolla di pane, rotolatele, legatele,

collocatele in una tegghia sopra un battuto di lardo e cipolla; quando hanno preso un po' di colore bagnatele con dell' abbondante vino bianco o nero, fatele cuocere adagio 2-3 ore finchè questo è consumato.

53. **Scaloppine di manzo.** — Preparate le fettine di manzo ben battute e salate, mettetele in tegghia con 2 cucchiai d'aceto, 2 costine d'aglio che poi leverete, un pizzico di farina, la scorza di mezzo limone trita, un pezzetto di burro, copritele di brodo, e cuocetele adagio finchè questo è asciugato, tenendole coperte.

53. **Uccelli scappati di manzo.** — Come quelli di vitello empiendoli con una fettina di prosciutto, una fettina di lardo, anche con un battutino d'aglio e salvia misto con un pochino di burro.

Fate sciogliere dello strutto fino, aggiungetevi del burro, poi i ritagli del lardo e del prosciutto e una cipolla pestata, cuocetevi molto adagio (2-3 ore) i finti uccelli, tenendoli bagnati con del buon sugo e coperti. Alla fine potete unirvi un po' di marsala e sugo di limone, oppure salsa di pomodoro.

54. **„ Griblettes ".** — Tagliate delle fettine di filetto di manzo e di coscia di vitello in quantità e forma eguale, unitele a due a due con un battutino di prosciutto grasso e magro o d'altri salati, un po' di cipolla e d'erbe, oppure con cervello di vitello rosolato nel burro passato allo staccio e mescolato con un uovo, o con pasta da polpettone, o animelle cotte e tritate con un tartufo e un po' di grasso d'arnione; salatele, involgetele nella farina e fatele rosolare nel burro, bagnandole poi con del buon sugo.

55. **Coda di manzo in umido.** — Tagliate una coda di manzo a pezzi di 4-6 centimetri, bollitela 30 m. nell' acqua, poi mettetela nell' acqua fredda e lasciatevela un'ora circa.

Preparate quindi una *braise* (vedi pag. 6) con del brodo buono, un mazzetto di radici e un mazzetto d'erbe odorose, pepe, sale, una cipolla guernita di garofani, e fatevi cuocere la coda 2-3 ore cioè finchè la carne si stacca facilmente dall' osso. Allora levatela, passate la *braise* e condensatela di nuovo al fuoco, aggiungendovi un cucchiaio o due di marsala, unitevi poi ancora la carne, fate sobbollire alcuni minuti e servite con crostoni di pane.

56. **Coda di manzo alla gratella.** — Cuocete la coda come nella precedente ricetta, lasciando da parte le erbe e le radici, aggiungendo invece alla cipolla un pajo di scalogni. Intingete poi i pezzi nell' ovo e nel pane, e metteteli ai ferri.

Con la coda di manzo si fanno ottime minestre (vedi *Oxtail soup).*

57. **Trippa di manzo.** — Procuratevi chilog. 1 ½ di trippa ben pulita e lavata: se non lo fosse mettetela un momento nell'acqua bollente strofinatela con del sale grosso e allontanatene le parti nerastre, pulendola con somma cura, cuocetela 3-4 ore allesso e a ciò si mantenga chiara di colore, spargetevi sopra una manata di farina bianca, unitevi pure un mazzetto di radici e di erbe odorose, un porro e due cipolle tagliate in croce, tutto questo prima di metterla al fuoco.

Levata la trippa dalla pentola, tagliatela a sottili fette come parpadelle e finite di cuocerla come quella di vitello (vedi Sez. II N.° 15). Intanto preparate a parte delle verdure lesse (quelle che offre la stagione) e collocatele al fuoco con olio, burro, pepe e sale: quando saranno soffritte bagnatele con del buon sugo. Unitele quindi alle trippe, mescolate e servite.

58. **Trippa di manzo in „ fricassée ".** — Preparata la trippa come dicemmo sopra, riducetela in tanti rotondini con un tagliapasta della dimensione di una moneta da 5 lire. Tritate 2 cipolle, fatele soffriggere nel burro unendovi un buon cucchiaio di farina, quando tutto ha preso colore, mettetevi le trippe bagnate con brodo buono e vino bianco, unitevi alcuni cucchiai di funghi cotti a parte, 3-4 ova sode a pezzetti, parecchie cime di cavolfiore, alcuni piccoli pomidoro, fate sobbollire circa un' ora sull'angolo del fornello, servite.

59. **Palati di manzo.** — I palati di manzo bene preparati sono cibo ghiotto. Dopo averli lavati con la massima diligenza li metterete a cuocere nell' acqua bollente, finchè vi riescirà di staccarne le pelle, poi li rimetterete nella pentola e li lascierete bollire adagio molte ore, anche 8-10 se occorre. Li collocherete quindi sotto un peso per tagliarli poi con maggiore regolarità.

Per 6 persone v' occorreranno circa 3 palati. Le parti della testa aderenti al palato sono mangiabili ma molto meno delicate.

60. **Palati di manzo alla gratella.** — Tagliate a fettine i palati cotti, marinateli con olio, pepe, sale e sugo di limone, involgeteli, dopo un' ora circa, nell' ovo sbattuto e nel pane e cuoceteli alla gratella.

61. **Palati in salsa piccante.** — Preparati i palati a norma della ricetta N.° 60, fateli sobbollire in una salsa piccante a vostro piacere sia di paprica, di *curry*, di capperi, d'acciughe o di sardelle (vedi Cap. 2). Oltre a queste, si prestano per i palati anche le salse agrodolci, alla provenzale, di cipolle, di scalogno, di pomodoro ecc.

62. **Lingua di manzo.** — La lingua di manzo salata è uno dei cibi più gradevoli e più saporiti (vedi *Maniera di salare la lingua*).

Se la lingua ha una completa salatura, prima di cuocerla la metterete durante una notte nell' acqua intiepidita, ciò che non occorrerebbe se fosse meno salata e più fresca.

La lingua deve bollire almeno 5 ore nell' acqua semplice. A metà cottura le leverete diligentemente la pelle, prima di servirla la taglierete a regolari fette per traverso e la collocherete sul piatto da portata guernendola con *purée* di patate, di fagiuoli, di spinaci ecc., con *sauerkraut* (vedi Cap. 18). Colla lingua si offre generalmente la salsa di rafano.

La pappagorgia della lingua vi servirà per ripieni, per *crocchette* e per fare i gnocchi alla tedesca.

63. **Lingua brasata.** — Fate bollire nell' acqua salata fino a metà cottura una lingua fresca di bove. Spellatela quindi, tagliatela a grosse fette per isbieco e fatela sobbollire un' ora lentamente in un soffritto di burro, cipolla ed erbe fine diluito con buon sugo di carne. Potete servirla con un contorno di funghi o di pisellini.

64. **Lingua brasata alla polacca.** — Cuocete la lingua come sopra; quand' è morbida (quasi al punto), spellatela e tagliatela a fette per isbieco. Preparate pure uno strato di fette di lardo in una cazzarola, adagiatevi sopra le fette di lingua, unendovi una cipolla intera, un po' di pepe garofanato, una carota a fettine. Quando il fondo ha preso colore, unitevi un cucchiajo di farina che lascerete arrossare, poi diluite con vino nero e brodo buono in parti eguali e fate lentamente sobbollire il composto. Levate quindi la lingua, passate la salsa, condensatela, collocatela in un tegame, rimettetevi le fette di lingua con un pugno di sultanina e un pugnino di mandorle mondate e tagliate a filetti. Dopo pochi minuti servite.

65. **Lingua brasata all' italiana.** — Scottate una lingua fresca nell' acqua bollente per levarle la pelle. Steccatela quindi con sottili filetti di lardo e di acciuga, collocatela in una tegghia sovra un battuto d'aglio, di carote, prezzemolo, timo, basilico, maggiorana, unitevi il sale necessario e un pizzico di spezie, una bottiglia di vino bianco e l' acqua che occorresse per coprirla. Fatela cuocere adagio 4 ore, poi tagliatela a fette, digrassate e passate l' intinto, unitevi un cucchiaio di capperi, un citriuolo sotto l' aceto, un pezzo di burro fresco e servite colla salsa e con contorno di verdure.

66. **Lingua al „ gratin ".** — Cuocete semplicemente la lingua 4 ore nell' acqua salata. Spellatela, tagliatela a fette e collocate queste in una scodella resistente al forno o in un piatto apposito d' argento alternan-

done gli strati con uno strato di parmigiano. Spolverizzate di pangrattato, seminatevi sopra dei fiocchetti di burro e mettete un quarto d'ora al forno.

67. **Lingua allo spiedo.** — Bollite una lingua fresca fino a metà cottura nell'acqua salata, steccatela con sottili filetti di sardella e di lardo, infilatela in uno spiedo sottile, pillottatela continuamente con del burro sciolto misto con un po' di panna. Alla fine strizzatevi sopra il sugo di un limone. Servite la lingua con salsa di sardelle, o di tartufi, o di madera. Cottura lenta ore 1 $^1/_2$-2.

Oppure: Preparate la lingua come sopra e, steccatala di solo lardo, involgetela nella rete di maiale e cuocetela come la precedente, pillottandola con burro fuso. Servitela con salsa di pomodoro o di cipolla.

68. **Cervello, fegato, cuore, arnioni, polmone di manzo.** — Si possono ammannire come quelli di vitello, dopo averli però bolliti a lungo (ad eccezione del cervello che si scotta soltanto), il polmone non meno di 4-5 ore, ma costituiscono sempre un cibo alquanto ordinario.

Gli arnioni, prima di bollirli nell'acqua li taglierete a fettine e, involtili nella farina, li farete friggere in un po' di burro. Essi danno in tal modo un discreto brodo.

Il fegato si può allestire in tegghia tirandolo a cottura nel brodo, ma ve ne servirete a preferenza per brodi e *consommés*.

Il cervello ben depurato nell'acqua, scottato, pulito dalla pelle, rosolato nel burro con cipolla ed erbe fine, può fornire delle discrete fritture ed è ottimo come ripieno dei crostoni di pane.

Sezione II.

IL VITELLO.

La testa di vitello.

1. **Testa di vitello intera.** — Procuratevi una bella testa di vitello intera e fresca, pulitela bene con un coltello, abbrustiate con una fiammella di spirito quei peli che vi fossero rimasti, poi mettetela nell'acqua e lasciatevela parecchie ore mutando l'acqua spesso. Se la testa avesse ancora la pelle, collocatela al fuoco in una pentola con acqua e, quando

questa comincia a dar segni di bollore, non più, levate la testa e pulitela bene colle mani o con un pannolino grosso, poi mettetela nell'acqua fresca.

Estraete quindi gli occhi dalla testa e cucitene l'apertura, levate pure gli ossi delle mascelle e tornatela a lavare con diligenza. Mettetela poi al fuoco in una grande marmitta, dopo averla prima bene strofinata con del limone, riempite il recipiente d'acqua fredda aggiungendovi erbe e radici a piacimento, un cucchiaio o due di farina bianca intrisa d'acqua, un po' di spezie, due mezzi limoni. Fatela cuocere circa 3 ore. Levatele la lingua, mondatela e servitevene per guernire la testa; asportate pure le ossa del cranio, scoprite il cervello e versatevi sopra una salsa piccante.

Collocate la testina su d'un piatto lungo, affondandola in una buona *purée* di cardoni, di spinaci o d'altre verdure fine e servitela con salsa di cipolla, o salsa agro dolce, o qualunque altra salsa che vi convenga e che armonizzi con quella che avrete versata sul cervello.

2. **Testa di vitello intera, col ripieno.** — Preparata la testina come abbiamo detto nella precedente ricetta le leverete con cura gli ossi perchè non si sciupi e la empirete con un ripieno di carne, il quale sarà tanto più gustoso quanto più fino e variato, servendovi d'un fondo di vitello passato dalla macchina (chilog. 1, 1.25 circa) misto con fettine di funghi, di tartufi, di lingua di manzo salata e cotta, con la lingua stessa del vitello cotta a parte, con del buon cervello scottato, pulito e passato allo staccio e qualche cucchiaio di erbe fine ecc. ecc. tutto questo legato con del denso sugo di carne e un pajo di tuorli d'uovo. Ricucete poi la testina, avviluppatela in sottili fette di lardo e di prosciutto legandola con delle cordicelle, collocatela in un grande tegame, con molte verdure, coprite la testina di brodo o d'acqua mista con estratto Liebig o Maggi, unitevi 2-3 cucchiai d'aceto bianco, un po' di vino secco, e cuocete 3 ore circa.

Se aveste a disposizione una reticella bianca, servitevene per involgere la testina.

Servite la testina con qualche buona salsa forte e con contorno di carciofini e d'altre verdure.

3. **Diverse maniere d'allestire la testa di vitello.**

Testina lessa colla salsa. Cuocete dei pezzi di testina di vitello insieme al lesso, oppure nell'acqua acidulata con un po' d'aceto o di sugo di limone, con alcune radici miste e un mazzetto d'erbe odorose, levatele gli ossi, tagliatela a listerelle o fettine regolari, fatela sobbollire in una delle seguenti salse:

1. *Di limone.* Un pezzetto di burro liquefatto, rosolato con 3-4

cucchiai di pangrattato, misto con la scorza d'un limone, tagliata finissima: diluite col sugo di uno o due limoni.

2. *Di capperi.* Fate soffriggere 2 cucchiai di farina in un pezzo di burro liquefatto: quando il colore si fa biondo, diluite con del buon sugo di carne e con un po' di sugo di limone, unendovi alla fine un po' di capperi.

3. *Agrodolce.* Come la precedente aggiungendovi 1-2 cucchiai di zucchero arrossato in un po' di burro.

4. *Besciamella.* Una buona besciamella (vedi pag. 25) diluita col sugo d'un limone e legata con 2 tuorli d'uovo.

Testina fritta con salsa piccante. Cotta che abbiate la testina, levatele gli ossi e marinatela 24 ore nell'aceto freddo, tagliatela a fettine grosse, involgete queste nella farina e nel pangrattato e friggetele nel burro a fuoco ardente, come il fegato. Al momento di servirla cospargetela con la salsa seguente:

Fate bollire un bicchiere di vino e un bicchiere d'aceto con 2-3 chiodi di garofano, un pezzetto di cannella, la scorza di mezzo limone e 3 cucchiai di zucchero, sciogliete uno scrupolo di zafferano in questo liquido, unitevi quindi un pugno di passolina ben pulita, un pugno di pinoli triti e 3 cucchiai di capperi; fate sobbollire.

Testina di vitello fritta. Cotta come dicemmo più sopra e marinata con sugo di limone, prezzemolo, pepe, sale e olio, la involgerete a pezzetti in una pastina da friggere (vedi pag. 146) e la metterete nello strutto bollente, oppure la friggerete a pezzetti involti semplicemente nell'ovo sbattuto e nel pane, oppure prima nella farina e poi nell'uovo come il fritto romano.

Testina di vitello ai ferri. Marinata la testina cotta come la precedente, se volete anche con un battutino d'aglio e di cipolla, involgetela nel pangrattato e mettetela sulla gratella facendole pigliare bel colore.

Oppure: Preparate le fettine di testa marinata senza involgerle nel pane, cuocetele alla gratella sopra una carta unta.

Testina di vitello in insalata. Lessa, condita semplicemente con olio, aceto, pepe, sale, senapa francese, se v'aggrada.

4. **Testa di vitello in „ragoût" ad uso di tartaruga.** — Cuocete una testa di vitello come dicemmo nelle ricette precedenti. Tagliatela a minuti filetti, tagliate pure la lingua a fettine, passate il cervello allo staccio e fatene dei gnocchettini come quelli da minestra (vedi pag. 78). Preparate intanto un soffritto di cipolle, burro e un po' di farina; quando tutto ha preso colore, diluite con del brodo buono, adagiatevi sopra la

testina e la lingua, unendovi anche un' animella o due di vitello a pezzetti scottate prima nel brodo; bagnate ancora con del sugo di limone e un po' di marsala, aggiungete finalmente al composto alcuni cucchiai di funghi in umido e da ultimo i gnocchetti cotti nel brodo, servite con piccoli *vol au vent*. Nell'acqua, dove cuocerete la testina, ricordate di mettere qualche verdura, 2 foglie d'alloro e grani di pepe. Potete aggiungere al *ragoût* anche altri gnocchetti variati.

Il cervello di vitello.

Prima d'adoperare il cervello depuratelo dal sangue nell'acqua fresca, cambiandola spesso, poi mettetelo in un mestolo forato e scottatelo sia nel brodo sia nell'acqua acidulata con aceto o limone. Levategli quindi la pellicina e disponetene a vostro talento.

5. **Diverse maniere di preparare il cervello.**

Cervello colle uova. Mettete il cervello a pezzettini in un soffritto di burro, cipolla, prezzemolo tritato finamente, mescolate il composto facendogli prendere una certa consistenza al fuoco.

Al momento di servire versatevi dentro un uovo frullato e lavorate in fretta per affrittellarlo col resto, stendete il composto sopra un piatto e guernitelo (per 2 persone) con 2 uova al burro cotte a parte, versandovi sopra del buon sugo di carne.

Cervello colla cipolla. Fate liquefare un pezzetto di burro, aggiungetevi un cucchiaino di farina e, quando ha preso un color biondo, 2 cipollette trite, sale, pepe, uno scrupolo di *macis*. Rosolate il cervello a pezzettini in questo composto, unitevi un cucchiaio di buon sugo, servite.

Cervello col vino. Fate cuocere il cervello nel brodo d'erbe. Tagliatelo poi a pezzetti, mettetelo in una salsa fatta con un pezzo di burro rosolato con un po' di farina, diluita con brodo d'erbe e marsala; prima di servire legate il composto con 2 tuorli d'uovo.

Cervello „à l'hûitre.“ Tagliate un cervello a pezzettini, fatelo soffriggere nel burro, aggiungetevi una presina di cannella in polvere e il sugo di 1-2 limoni. Dopo 20 m. servitelo con crostoni fritti, oppure nelle conchiglie delle ostriche.

Cervello fritto. Scottate il cervello, tagliatelo a pezzetti regolari, schiacciateli in forma di polpettine, involgeteli nell'uovo e nel pangrattato, friggete le polpettine con del burro in un tegamino (Vedi anche *Fritti senza zucchero*).

Cervello nella mayonnaise, sformato di cervello ecc. ecc. (Vedi nei relativi capitoli).

I filoni di vitello (*Amourettes*).

I filoni sono la midolla dell' osso della spina dorsale, si possono allestire in parecchie maniere e vengono usati specialmente in Francia come *hors d'oeuvre* con altri ingredienti svariati, funghi, verdure, sardelle, code di gambero ecc. ecc. che si cuociono tutti lentamente nel brodo, aggiungendovi poi del vino bianco.

6. **Diverse maniere di cuocere i filoni.**

Filoni fritti, nelle cialde. Pulite i filoni dalla pelle grossa e dura, lavateli bene, marinateli con sale, pepe e sugo di limone.

Disponete dei rettangoli quadrilunghi di cialda sopra un tagliere umido, poi su ciascuno un pezzo di filone, formate dei rotolini, involgeteli nel pangrattato, e nell' uovo sbattuto, quindi nuovamente nel pangrattato, friggeteli lentamente nello strutto d' un bel colore dorato.

Filoni fritti alla romana. Preparati come sopra i filoni e ben lavati, involgeteli nella farina e nell' ovo frullato e friggeteli nello strutto. Potete anche involgerli nella farina, nell' ovo e nel pangrattato.

Filoni al sugo. Preparati i filoni come sopra, cuoceteli adagio nel sugo di carne.

Il fegato di vitello.

7. **Diverse maniere di preparare il fegato di vitello.**

Fegato all' italiana. Allestite un battutino di scalogno, prezzemolo, salvia, erba cipollina, prosciutto grasso e magro, preparate anche delle sottili fettine di fegato e involgetele nella farina. Struggete un bel pezzo di burro a fuoco ardente e cuocetevi le fettine 4-5 m. non più, altrimenti indurirebbero, movendole sempre e voltandole una volta, poi levatele, mettetele da parte e sostituitevi il battuto, formando col burro un buon soffritto, diluite con un po' di marsala e con qualche cucchiaio di buon *consommé* nel quale avrete intriso un cucchiaio di fecola, fate riscaldare le fette di fegato in questa salsa senza lasciarla bollire e servite subito con sugo di limone. Il fegato va sempre salato alla fine della cottura altrimenti indurisce: se volete potete mettere un po' di pepe da principio nella farina.

Fegato alla veneziana. Soffriggete un pezzo di burro con 2 cipollette trite finissime e un cucchiaio di prezzemolo, diluite con 2-3 cucchiai di brodo buono o migliorato con estratto Liebig e un cucchiaio d' aceto.

Mettete al fuoco dell'olio fino con un' altra cipolletta trita finissima e, quand' è bollente, aggiungetevi il fegato che avrete tagliato a sottili fettine poco più grandi d'un centesimo, rivoltatelo in fretta con la paletta, e dopo 3-4 m. aggiungetevi il soffritto, amalgamate tutto in fretta, salate, strizzatevi il sugo di un limone e servite.

Fegato alla genovese. Fate un soffritto di burro, olio e cipolla trita minutissima. Mettetevi del fegato a fettine della grossezza d' uno scudo, insieme ad un cucchiaio di prezzemolo trito, una fesa d' aglio, un bicchiere di vino bianco e 2 cucchiai d' aceto, brodo, un po' di pangrattato e lasciate bollire alcun tempo il composto. Levate quindi il fegato, ristringete un poco la salsa sopprimendo l' aglio, aggiungetevi di nuovo la carne con 3-4 cucchiai di parmigiano, salate e servite.

Fegato alla marinara. Preparate il fegato come quello alla veneziana e mettetelo nell' olio bollente, dove avrete fatto soffriggere 2-4 cipolle trite minutamente. Cuocetelo 3-4 m. a fuoco ardente voltandolo con la paletta e badando che pigli un bel colore, poi unitevi un po' di conserva densa di pomodoro calda, rimescolate tutto al fuoco un momento, salate e servite.

Questo fegato si mangia generalmente colla polenta.

Fegato in agro-dolce. Preparato il fegato come nella precedente ricetta, fatelo soffriggere pochi minuti nel burro bollente e a fuoco vivo, aggiungendovi zucchero e sugo di limone a piacere. Alla fine un pizzico di sale.

Fegato alla lionese. Tagliate a fette, della grossezza e dimensione d' uno scudo, 300 gr. di fegato e friggetelo a fuoco ardente nel burro, dove avrete già rosolato mezza cipolletta intera che poi leverete.

Preparate a parte una salsa, soffriggendo 25 gr. circa di farina in due cucchiai di burro con un pugnetto di prezzemolo trito 30-40 gr. di prosciutto, grasso e magro, e diluendo poi il composto con mezzo bicchiere di madera o altro vino bianco e mezzo bicchiere di buon brodo. Versate questa salsa sul fegato; appena ch' esso avrà preso bel colore salatelo, aggiungetevi un pizzico di *macis* e, prima di servire, un bel cucchiaio di senapa francese *à la ravigote* e due cucchiai di sugo di limone.

Fegato fritto. Tagliate il fegato a fettoline non troppo sottili ($^1/_2$ cent. circa), mettetele nel latte. Involgetele poi nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato finissimo e friggetele nel burro in un tegame oppure nuotanti nello strutto o nell' olio bollente.

Fegato alla trentina. Preparate delle fettine di fegato come quelle della precedente ricetta, ma non troppo grandi. Mettetele nel latte per un' ora o due, involgetele poi nel pangrattato e friggetele nel burro, a

fuoco ardente, pochi minuti. Salate e servite. Al pangrattato potete sostituire la farina.

Fegato al pomodoro. Fate un soffritto con dello strutto e molta cipolla tagliata ad anelli; quando ha preso colore unitevi della buona salsa di pomodoro, quando l'acqua è assorbita mettetevi un pezzo di fegato intero e ben lardellato, un pizzico di pepe, coprite bene la cazzarola e fate cuocere il fegato a vapore ore 1-2 secondo la quantità. Servitelo con una *purée* di patate. Se volete farlo all'ungherese, sostituite al pepe la paprica fina (di Szeghedino). Salate alla fine.

Fegato nella rete. Tagliate delle fette di fegato della grossezza di mezzo centimetro circa, marinatele con un battutino di salvia e prezzemolo e con un po' d'olio, involgetele nella rete di majale tagliata a pezzetti, come si farebbe con una carta, (la rete di majale si lava con acqua tiepida poi due, tre volte con acqua fredda), mettetele in un tegame dove avrete soffritto, in metà olio metà burro, una cipolla trita minutissima e, se v'aggrada, una fesa d'aglio che poi leverete, cuocetele 15-20 m. a fuoco moderato aggiungendo alla fine pepe, sale, sugo di limone, anche brodo freddo se volete aumentare l'intinto.

Servite colla polenta.

Fegato in ragoût. Pulite dalle pelli 500-600 gr. di fegato, mettetelo nel latte, poi steccatelo con dei filetti di lardo che avrete marinati con pepe, sale, prezzemolo pesto e garofani in polvere.

Rosolate nel burro, in una cazzarola fonda, 2 cipolle e un cucchiaio d'erba cipollina, aggiungendovi un mazzetto d'erbe odorose: timo, maggiorana, serpentaria. Infarinate il fegato, collocatelo nel soffritto che deve essere piuttosto grasso e fategli prendere colore da tutte le parti, aggiungetevi poi delle verdure e delle radici, un porro, 2 carote, un pezzo di radice di sedano, un po' di pastinaca, dei cardoni lessati, tutto a fettine, 3 cucchiai di cognac e tant'acqua da coprire la carne. Cuocete adagio nella cazzarola chiusa, badando però di pillottare di tanto in tanto. Passate poi la salsa, fatela bollire con un po' di vino secco, tagliate il fegato a fette e versatevela sopra.

Fegato marinato alla francese. Levate la pelle ad un bel pezzo di fegato e steccatelo con filetti di lardo marinati con pepe, sale, cannella e garofani in polvere, spolverizzatelo con 2 cucchiai di zucchero pesto e copritelo di vino bianco, collocandolo in un tegame di terra o di ferro verniciato. Dopo 8-10 ore mettetelo al fuoco nello stesso recipiente e fatelo cuocere molto adagio senz'altri ingredienti. Per verificare se è cotto (1-2 ore secondo la quantità) pungetelo con uno spillo. Servitelo con *rissoles* o pasta sfoglia o, se meglio v'aggrada, freddo a fette.

Fegato in umido al forno. Lardellate un bel pezzo di fegato al quale avrete levata la pellicina, senza salarlo, mettetelo in una tegghia con un grosso pezzo di burro crudo e collocatelo al forno. Lasciatelo rosolare un pochino da tutte le parti, ma non tanto da prendere un colore rosso e scuro, poi versatevi sopra del brodo freddo a goccia a goccia pillottandolo spesso, e alla fine un po' di densa panna. Questo fegato che si cuoce in tre quarti d'ora o un'ora al più deve restare morbido e bianchiccio. Si serve con una salsa di tartufi. Se volete dargli il sapore di selvaggina v'aggiungerete una cipolla guernita e 2 foglie d'alloro.

Fegato allo spiedo. Si può cuocere il fegato allo spiedo senza marinarlo dopo averlo lasciato 1-2 ore nel latte, ma marinato esso riesce assai migliore. Preparate dunque una marinata di aceto, vino ed erbe (vedi pag. 18 N.° 3 *a*), versatela fredda sopra un bel pezzo di fegato, lasciandovelo dalla sera alla mattina. Steccatelo poi con filetti di lardo involti in un battutino d'erbe misto con pepe e garofani in polvere, involgetelo in una carta ben oliata o unta con burro e mettetelo allo spiedo per farne un arrosto girato che si cuocerà in 30-40 m. e che pillotterete continuamente con olio o burro sopra la carta, levando poi questa alla fine e lasciando che la carne prenda bel colore: salate da ultimo.

Fegato in forma d'uccelli scappati. Fate un battutino di prezzemolo, aglio e lardo, tagliate del fegato a fettoline piuttosto grandi ma sottili, spalmatele col battuto, rotolatele, fermate il rotolino con uno stuzzicadenti, badando di appuntarvi anche un pezzetto di lardo e una foglia di salvia. Cuocete con burro in tegghia come gli uccelli, a metà cottura aggiungete un pezzetto di burro fresco e, se v'aggrada, spolverizzate i rotolini di pangrattato.

Fegato alla gratella. Tagliate il fegato a grosse fette e fatele marinare 3-4 ore nell'olio, con un battutino di scalogno, cipolla, pepe, basilico, timo, prezzemolo, maggiorana e un po' di garofani. Poi involgete le fette nella carta oliata o unta con burro e collocatele sulla gratella. Servitele dopo 30-40 m. con salsa di limone.

Fegato all'ungherese. Fate un soffritto di burro e cipolla, aggiungetevi un pizzico di paprica (peperone rosso pesto), rosolatevi delle fette non troppo sottili di fegato, salate, servite.

Fegato colle sardelle. Involgete le fette di fegato nel pangrattato, cuocetele a fuoco ardente in una tegghia dove avrete rosolato del burro di sardelle (vedi pag. 7) con un battutino d'erbe fine e di radici: quando il fegato è soffritto tenetelo morbido con del brodo buono e aggiungete un po' di panna e del sugo di limone.

Il polmone di vitello.

Il polmone di vitello (se si trattasse di vitelli da latte basterà scottarlo) si fa cuocere un'ora nell'acqua con un mazzetto d'erbe odorose e un mazzetto di radici miste, pepe, sale e due cipollette e si taglia freddo per adoperarlo a norma delle diverse ricette.

8. **Diverse maniere di allestire il polmone.**

Polmone in intingolo alla casalinga. Fate soffriggere nel burro, a fuoco ardente, il polmone tagliato a fettine. Spolverizzatelo di farina e quand'essa ha preso colore bagnate a poco a poco con brodo freddo o acqua, ritirate sull'angolo del fornello e lasciate sobbollire unendovi un po' di pepe, sale all' occorrenza.

Polmone di vitello in umido. Tagliate il polmone crudo a pezzetti, cuocete questi un'ora nel brodo con 2 cipollette, un mazzolino d'erbe aromatiche e un mazzolino di radici miste. Arrossate intanto 2 cucchiai di farina nel burro, diluite con del buon brodo, fate sobbollire, unitevi il polmone, un po' di vino bianco, un tartufo o due pestati, pepe, sale. Tirate lentamente a cottura sull'angolo del fornello bagnando con altro brodo, se occorre. Se volete rendere questo cibo più piccante, soffriggete nel burro anche una cipolla trita. Potete unirvi pure dei funghi cotti in umido.

Polmone in ragoût. Come la *fricassée* di animelle.

Polmone alla marinara. Soffriggete nel burro un pajo di scalogni pesti, oppure due cipollette trinciate con un battutino di lardo, fatevi arrossare un cucchiaio o due di farina o di finissimo pangrattato, adagiatevi sopra le fette di polmone bollito come dicemmo sopra; dopo qualche minuto bagnate con brodo buono, poi con vino bianco, aggiungete un pajo di tartufi triti, pepe, sale, lasciate cuocere adagio. Alla fine spolverizzate di formaggio.

Polmone „triffolato.“ Bollito il polmone come dicemmo, tagliatelo a fette, marinatelo due ore con olio, pepe e sale, poi cuocetelo in fretta a fuoco ardente con un pezzetto di burro, e spruzzatevi sopra del sugo di limone.

Polmone „saltato“. Lessate il polmone nel brodo, tagliatelo a dadolini, infarinatelo leggermente, sciogliete del burro in una tegamina, mettetevi i dadolini, cuoceteli in fretta a fuoco ardente muovendoli continuamente colla paletta.

Polmone alla milanese. Tagliate il polmone crudo a fette, fate soffriggere una cipolla nel burro, unitevi il polmone e, quand'è rosolato, coprite di brodo e lasciate bollire adagio un'ora circa, poi spolverizzate con molto formaggio e servite.

Animelle di vitello.

Le animelle, cibo delicatissimo, sono le glandole del collo.

9. **Diverse maniere di allestire le animelle.**

Animelle fritte. Tagliate le animelle a fettine, marinatele con olio, pepe, sale e limone e un cucchiaio d'erbe trite fine, involgetele poi nel pane, nell'ovo sbattuto e nuovamente nel pane e friggetele nel burro.

Animelle fritte nella pastina. Come sopra, involgendo invece le fettine nella pastina da friggere N.° VI e mettendole poi nello strutto bollente.

Animelle fritte nella crema „ à la Villeroi ". Preparate una crema come quelle del N.° 36 pag. 154 lasciando da parte il formaggio dolce, involgetevi le fette preparate, passatele nell'ovo sbattuto e nel pane, friggetele nello strutto.

Animelle colla salvia. Preparate le animelle a fette, come dicemmo sopra, infarinatele, mettetele al fuoco in una tegamina con burro e con un battutino di salvia, bagnatele con qualche cucchiaino di sugo di carne e di sugo di limone.

Animelle col marsala. Preparate le animelle a fettine, mettetele in una tegamina con alcuni pezzetti di burro e due o tre pizzichi di farina; quando tutto ha preso colore, bagnate con sugo e marsala, e dopo 15 m. di cottura a lento fuoco, servite.

Animelle in fricassée. Scottate le animelle, tagliatele a dadolini, infarinatele, soffriggetele nel burro, unitevi alcuni fiori di broccolo, alcuni cucchiai di funghi freschi o conservati col metodo Appert, un pezzo di polmone *saltato* in fretta a dadolini nel burro; bagnate tutto con del buon sugo e con un po' di marsala, legate con un paio di rossi d'uovo (frullati a parte e diluiti con un cucchiaio d'intinto), spruzzatevi sopra del sugo di limone e servite con crostoni.

Gl'ingredienti del composto possono variare a piacer vostro, secondo le combinazioni e le verdure che offre la stagione. Potete unirvi anche del cervello a pezzetti, dei tartufi, piccoli gnocchetti di carne, punte di asparagi, ecc. ecc. o sostituire alla salsa d'uova la besciamella.

Animelle ai ferri. Marinate a fette con olio, pepe, sale e limone, involte nel pangrattato, nell'uovo sbattuto e poi nel pane nuovamente e messe alla gratella.

Animelle nella rete di majale. Preparate un fine battuto di prosciutto magro e di salvia, legatelo con un tuorlo d'uovo o due, marinate le fette delle animelle nell'olio, pepe, sale, intingetele nel battuto

in modo che ne siano coperte, *incartatele* nella rete di majale, cuocetele in un tegamino dove avrete sfatto del burro, bagnatele con qualche goccia di brodo.

Arnioni di vitello.

Gli arnioni si puliscono bene dalle pelli, levando via se occorre anche tutto il grasso, poi si lavano con grande diligenza.

10. **Diverse maniere di allestire gli arnioni di vitello.**

Arnioni „ triffolati“ N.° I. Fate liquefare un bel pezzo di burro, rosolatevi in fretta gli arnioni tagliati a fette sottili, unitevi una sardella pulita dalle lische e pesta, salate e servite con sugo di limone.

Arnioni „ triffolati“ N.° II. Fate un soffritto con burro, olio, prezzemolo e aglio trito, unendovi del pepe bianco. Mettetevi a cuocere le fettine d'arnione, quando, dopo pochi minuti, saranno rosolate, salate e servite.

Arnioni „ triffolati“ N.° III. Tagliate gli arnioni per il lungo senza staccare interamente le due fette, trapassatele nella parte più grossa con uno stecchino perchè non si separino, fatele rosolare in una tegamina dove avrete disfatto del grasso di majale e del burro in parti eguali, introducete poi nella fessura un po' di burro di gamberi o d'acciuga (vedi pag. 7) o, se meglio vi piacesse, burro d'aglio o di cipolla (vedi pag. 8), spruzzate gli arnioni col sugo di limone, spolverizzateli con sale e pepe e serviteli fumanti.

Arnioni alla gratella. Marinate le fette d'arnione con olio e pepe e, se non vi ripugna, con una fesina d'aglio pestata e sciolta nell'olio. Involgetele nel pangrattato, cuocete alla gratella, salate da ultimo. Potete servire questi arnioni con della senapa francese.

Arnioni fritti. Cuoceteli come indica la ricetta degli arnioni triffolati N.° II. Involgete poi le fette nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggetele nello strutto.

Arnioni in umido. Preparate gli arnioni come quelli della ricetta precedente; prima di levarli dal fornello bagnateli con del buon *consommé,* o sugo di carne, o estratto Liebig sciolto nel brodo, aggiungetevi un po' di marsala, e se lo avete a disposizione, qualche funghetto cotto. All' aglio potete sostituire lo scalogno e l'erba cipollina.

Arnioni in ragoût. Fate liquefare in un tegame del grasso fino di majale, unitevi un pezzetto di burro, poi 2 cipolle trite che farete ben rosolare, gli arnioni cotti nel brodo e tagliati a fettoline, un po' di funghi cotti o meglio di tartufi, dei pezzettini di testina cotta, 2 uova

sode, tagliate a pezzi, fate soffriggere un momento, bagnate con sugo d' arrosto e sugo di limone: alla fine metterete il sale e il pepe. Servite con sfogliatine.

Arnioni allo spiedo. Nel pulire gli arnioni lasciatevi una parte del grasso e anche tutto se non fosse soverchio. Cospargeteli di pepe, infilzateli nello spiedo, metteteli a fuoco abbastanza vivo pillottandoli continuamente con del burro. A metà cottura spolverizzateli di pangrattato, serviteli fumanti con burro d' acciuga o con qualche salsa piccante. La durata della cottura dipende dalla grandezza degli arnioni: se fossero troppo grandi vi converrà dividerli e frapporvi delle fettine di lardo marinato con pepe e altre spezie. Il sale sempre alla fine.

11. **Lingua di vitello.** — La lingua di vitello si può preparare come quelle di bove in tutte le maniere.

Piedi di vitello.

I piedi di vitello, ben puliti dal pelo nell'acqua calda con un coltello tagliente, si adoperano soltanto per l' uso di famiglia, cuocendoli a lungo nel brodo e allestendoli poi colle ricette più semplici indicate per la testina.

È noto che i piedi di vitello bolliti adagio con altri ingredienti (vedi cap. 5) servono per dare consistenza alle gelatine.

12. **Piedi di vitello col ripieno.** — Cuocete lungamente nel brodo i piedi di vitello ben lavati, puliti e spellati. Staccate dall'osso la parte gelatinosa, badando che resti intera, spalmatela con un battuto di lardo, cipolla, erbe fine, soffritto a parte, al quale avrete unito anche un po' di carne di qualità saporita, cotta e pestata, rotolatela strettamente, chiudetela con uno stecchino e cuocetela ancora 30-40 m. in una salsa agro dolce (vedi pag. 31 N.° 34) che avrete preparata a parte: servite fumante.

Cuore di vitello.

Il cuore di vitello si può adoperare crudo o lessato prima, come meglio piace, e si prepara in diverse maniere su per giù come gli arnioni.

13. **Diverse maniere di allestire il cuore.**

Cuore marinato. Mettete i cuori (per 6 persone ve ne occorreranno 3-4) in una marinata come quella del N.° 3 *c*, pag. 19. Dopo 24 ore levateli, lardellateli bene e cuoceteli al forno con molto burro.

Cuore ai ferri. Come gli arnioni triffolati N.° III, mettendolo invece sulla gratella.

Cuore in umido. Steccate i cuori con filetti di lardo marinati in un battutino d' erbe odorose con sale, pepe e una presina di spezie miste, adagiateli sopra un soffritto di burro e cipolla. Quando sono rosolati da tutte le parti, unitevi un cucchiaio di farina, bagnateli con brodo buono e lasciate cuocere lentamente. Dopo un' ora circa, levate i cuori, tagliateli a fette, fate ridurre la salsa e passategliela sopra.

14. **„ Ragoût " di cuore e polmone di vitello.** — Fate cuocere a lesso nell' acqua o nel brodo il cuore d' un vitello e 400-500 gr. di polmone. Fate soffriggere nel burro 2 cipolle trite con un cucchiaio scarso di farina, diluite con una parte del brodo in cui venne cotta la carne, unitevi un cucchiaio di prezzemolo pesto, un po' di pepe bianco e il sugo di mezzo limone, e lasciate sobbollire. Mettetevi quindi i filetti e i dadi di carne, delle cipollette rosolate a parte nel burro e alcuni piccoli pomidoro, lasciate cuocere adagio sull' angolo del fornello e dopo un'ora servite.

15. **Trippa di vitello in „ ragoût " N.° I.** — Soffregate la trippa di vitello con del sale in abbondanza, lavatela, tornatela a strofinare col sale, lavatela con un po' d' acqua tiepida, risciacquatela nell' acqua fredda, rinnovando questa parecchie volte. Poi cuocetela due ore nell' acqua salata; levatala dalla pentola e, raffreddata che sia, tagliatela a listerelle della larghezza d' un centimetro scarso.

Fate liquefare un bel pezzo di burro, soffriggetevi 2 cipollette, un bel cucchiaio di prezzemolo, una carota e 2 gambi di sedano triti minutamente, aggiungetevi sale, pepe e della densa salsa di pomodoro. Unite a questo composto le trippe con 3-4 cucchiai di parmigiano, lasciate sobbollire tutto 30-40 m. bagnando, se occorresse, con brodo buono; servite con crostoni di pane fritto.

16. **Trippa di vitello in „ ragoût " N.° II.** — Fate un semplice soffritto di cipolla nello strutto, poi unitevi 2 cucchiai di pangrattato e rosolate anche questo, aggiungetevi quindi 3 fette di prosciutto e 3 fette di salame trite, pepe, sale, un pizzico di paprica, un cucchiaio di prezzemolo pesto, un cucchiaio d' aceto, il sugo e la scorza d' un limone ridotta in polvere. Mettete in questo soffritto la trippa cotta e preparata come dicemmo nel numero precedente, e lasciate sobbollire 30-40 m. sull'angolo del fornello, bagnando con brodo buono, e spolverizzando alla fine di formaggio. Servite con crostoni.

17. **Trippa di vitello alla romana.** — Preparate del buon sugo di vitello, facendo un umido col pomodoro e un po' di vino bianco; cuocete le trippe come dicemmo nelle precedenti ricette, prendendo però il brodo invece dell' acqua e bollendovi insieme delle verdure intere che poi leverete. Sobbollite poi la trippa nel sugo e aggiungetevi formaggio in abbondanza.

Il petto di vitello.

18. **Petto di vitello lesso alla casalinga.** — Prendete della punta di petto di vitello, fatelo lessare nell' acqua bollente salata. Dopo due ore levatelo, dissossatelo, tagliatelo a pezzi regolari, quanto più vi riesce, servitelo guernito con verdure cotte al burro o in *purée* o, se volete seguire la buona usanza romagnola, con fette di polenta fritta e acetini. Bramando dare al vitello un po' più di sapore, lo bollirete con verdure miste, o con un mazzetto d' erbe odorose.

19. **Petto di vitello in salsa piccante.** — Cuocete e preparate il vitello come nella precedente ricetta, mettete i pezzi entro la salsa che avrete preparata in un tegame largo, fate sobbollire un momento e servite con *purée* di patate.

Salsa: Mettete in una padella un pezzo di burro come un piccolo uovo, quando frigge aggiungetevi 2 cucchiai di farina, fatele prendere un bel color biondo, diluite con brodo buono e lasciate sobbollire il composto; unitevi poi alcuni cucchiai di salsa di pomodoro, 2 cucchiai di capperi col loro aceto e finalmente un cucchiaio di zucchero caramellato.

20. **Petto di vitello arrosto e in intingolo.** — Come l' arrosto semplice di vitello al forno e come l' intingolo di coscia di vitello.

Petto di vitello in galantina. — Vedi *Piatti freddi.*

21. **Petto di vitello col ripieno.** — Disossate con pazienza 1250 gr. di petto di vitello crudo, levandogli diligentemente le costole senza sciupare la pelle che deve restare intatta. Passate poi sotto la pelle, empiendo bene il vano, uno dei ripieni seguenti, rotolate la carne, legatela e cuocetela in umido o al forno, con burro, lardo e cipolla, pillottandolo col suo intinto, e aggiungendovi brodo e vino. Volendo, potete mettervi a cuocere anche qualche radice, che passerete quindi allo staccio insieme all'intinto per versare poi questo sulla carne.

1. *Ripieno per il petto di vitello:* Midolla di pane rammollita nel

latte e passata allo staccio, coscia di vitello crudo (il triplo del pane) ridotto in poltiglia colla macchina o colla lunetta, 3-4 cucchiai di parmigiano, 2 nova intere, sale, pepe, cannella.

2. *Ripieno:* Un pezzo di burro lavorato solo, poi con 3 uova, la midolla d'un pane bagnato nel brodo spremuta e passata allo staccio, 3-4 cucchiai di parmigiano, sale, pepe, 100-150 gr. di salame trito, oppure prosciutto.

3. *Ripieno: Hâché* di arrosto di vitello (vedi cap. 7 N.° 1), 2 uova, un pugno di pinoli, un pugno di passolina, un pizzico di cannella, un po' di sale.

22. **Punta di petto di vitello in tegghia.** — Mettete in una cazzarola bassa un battutino di lardo e di prosciutto magro, 2 cucchiai di prezzemolo e di ramerino misti e triti minutamente e, se vi piace, anche un po' di timo e di maggiorana, una cipolla grande e due piccole, una radice di sedano, una carota, tutto a fettine, e un pezzetto di burro e fate rosolare il composto, poi adagiatevi sopra la punta di petto, dissostata, salata, bene rotolata e legata, e fatele prendere colore. Aggiungetevi allora alcuni cucchiai di vino bianco, e quando questo è assorbito, del brodo buono con un po' di sugo d'arrosto. Cuocete sul fornello tenendo la cazzarola coperta, oppure al forno: unitevi alla fine, se credete, un po' di salsa di pomodoro, poi passate l'intinto e versatelo sul vitello sciolto dai fili e tagliato a fette.

23. **Petto di vitello affumicato.** — Fate un battuto finissimo con 3 foglie d'alloro, 3 grosse cipolle, mezzo cucchiaio di coriandoli pesti, alcune bacche di ginepro pure peste. Strofinate con questo composto un bel pezzo di petto di vitello dissosato e spargetevelo sopra lasciandolo 24 ore in disparte. Appendetelo quindi altre 24 ore al fumo (in vicinanza dell'apertura d'un camino), poi collocatelo (senza lavarlo) in una tegghia con un battutino di lardo e cipolla, sale, pepe, un pizzico di cannella e di garofani e del vino bianco, tanto che ne resti coperto. Fatelo cuocere sul fornello rifondendo il vino, se occorre, poi versatevi sopra la seguente:

Salsa: Cipolla trita e pane di segale grattato soffritti nel burro, diluiti con un bicchiere d'aceto e bolliti con un cucchiaio di zucchero, 2 fette di limone senza buccia e un po' di sugo di vitello.

24. **„Fricassée" di petto di vitello con verdure e funghi.** — Tagliate della punta di petto di vitello in forma di quadratini, infarinateli e fateli rosolare in un bel pezzo di burro liquefatto. Bagnateli poi con brodo misto con una quarta parte di vino e, in mancanza del brodo, con acqua ed estratto Liebig. Cuocete a parte delle verdure fine, broccoli,

cardoni, *choro-gy*, carciofini ecc. ecc. (vedi le relative ricette), uniteli al vitello, con un po' di funghi freschi cotti o funghi conservati col metodo Appert e, se volete, alcuni gnocchetti di fegato. Servite, spruzzando la *fricassée* con sugo di limone.

25. **„ Fricassée " più fina di vitello.** — Cuocete a lesso un pezzo di petto con le orecchie e la lingua del vitello e riducete tutto a pezzettini; fate rosolare le animelle nel burro aggiungendovi poi il cervello scottato e tagliato pure a pezzetti. Preparate una salsa come quella indicata al N.° 23, unitevi quest' ingredienti diversi, con dei funghi cotti e qualche verdura fina, pure cotta, spruzzatevi sopra del sugo di limone con un cucchiajo di marsala e servite.

Potete aggiungere alla *fricassée* delle uova sode a pezzi.

Costolette diverse, scaloppine, uccelli scappati ecc.

26. **Costolette di vitello alla milanese.** — Preparate delle costolette sopprimendo una parte della costola e dell'osso superiore, battetele bene col mazzolo riducendole a forma regolare, involgetele nell'uovo sbattuto e nel pane grattato, friggetele a fuoco ardente con molto burro, da una parte e dall' altra, salatele alla fine, servitele col loro sugo e con spicchi di limone.

Mazzuolo per battere la carne. *)

Oppure: Tagliate per il loro filo, cioè per il lungo, delle sottili fette di coscia di vitello, battetele colla lama d' un coltello grande finchè sono morbide, procedete come sopra. Prima d' indorarle potete involgere le costolette nella farina.

27. **Costolette di vitello alla bolognese.** — Preparate delle costolette di vitello alla viennese (vedi N.° 30) piuttosto fine e ben rosolate nel burro invece che nello strutto. Mettetevi sopra una fetta di prosciutto crudo, poi una fettina di formaggio di grana, collocatele al forno in una tegghia unta, versatevi sopra del buon sugo e fatele *gratiner*.

28. **Costolette di vitello alla forlivese.** — Preparate delle fette di vitello ben battute e salate, involgetele nell' ovo sbattuto e nel pangrattato e friggetele nello strutto, collocatele quindi in una tegghia unta e rammollitele con del buon brodo o *consommé*, tenendole calde.

*) Questo *mazzuolo* e la *macchina per sminuzzare la carne* a pag. 266 si trovano nel negozio **Silvio Suster** in **Trento.**

Preparate pure una salsa, sbattendo sul fuoco come uno zabajone, 2 tuorli d'uovo, un pezzetto di burro, il sugo di mezzo limone e una tazzina di *consommé* o di brodo misto con estratto Liebig. Guernite le costolette, prima di servirle, con questa salsa spalmandole bene.

29. **Costolette pestate alla tedesca.** — Per ogni 500 gr. di carne di vitello pestato finissimo o passato dalla macchina, mezza tazzina di latte, 3 uova intere e un pochino di burro, sale, pepe. Unite tutto, formate delle costolette di forma oblunga, involgetele nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggetele nel burro.

Oppure: Passate semplicemente il vitello dalla macchina senza unirvi nessun altro ingrediente fuorchè il sale. Procedete come sopra.

30. **Costolette alla viennese** *(Wienerschnitzel).* — Per queste costolette occorrono dei vitelli piuttosto maturi, perchè la carne dei vitelli da latte facilmente si arriccia e diventa dura. Preparate delle belle fette, come quelle della precedente ricetta, indorate, panate e friggetele nello strutto bollente, poi cospargetele di sale.

31. **Costolette colle erbe „à la cuisinière".** — Approntate un battuto di prosciutto magro e di lardo, mettetelo in una teggbia e collocatevi sopra delle fette grandi di vitello, preparate come nelle precedenti ricette. Fatele prendere colore da tutte e due le parti, aggiungetevi quindi cipolla, carota, pastinaca, sedano, porri, erbe odorose, tutto pestato finissimo, acqua e un cucchiaino d'estratto Liebig, chiudete la teggbia e cuocete un'ora adagio. Poi levate la costolette, passate la salsa, unitevi un pezzetto di burro involto nella farina, un po' di brodo e di sugo di limone, rimettete la carne nella teggbia, copritela alcuni minuti con un testo pieno di brace.

32. **Costolette ai ferri.** — Preparate delle costolette coll'osso, ben battute, o altre fette di vitello, marinatele 1-2 ore con prezzemolo trito, olio, sale e pepe. Cuocetele con cura sulla gratella, badando che restino morbide.

Oppure: Marinate le costolette come sopra lasciando da parte il prezzemolo. Collocatele sulla gratella, quando sono passate da una parte voltatele e spalmate la superficie cotta con un battuto di prosciutto o altri salumi. Col sale potete sciogliere una fesa d'aglio, se vi conviene.

33. **Costolette di vitello in umido.** — Soffriggete nel burro alcune cipolle trite finissime, aggiungetevi della conserva di pomodoro, pepe, sale e cannella, mettetevi a cuocere delle belle fette di coscia di vitello ben battute e arrotondate e tiratele a cottura adagio adagio, versandovi di tratto in tratto qualche cucchiaio di brodo.

34. **Costolette di vitello in umido alla bavarese.** — Tagliate delle belle fette di vitello, battetele, salatele, badate che abbiano tutte la stessa forma rotonda, intingetele nel burro fuso, poi nel pane, cuocetele al forno in un tegame con un po' di burro, aggiungendovi qualche cucchiajata di panna acida e un po' di sugo di limone.

35. **Costolette di vitello al pomodoro.** — Tagliate delle belle fette di vitello (parte della coscia), involgetele nel pangrattato misto con parmigiano e con un cucchiaino di spezie, poi nell'uovo sbattuto e nel pangrattato semplice e friggetele nello strutto bollente. Mettetele quindi in un tegame dove avrete rosolato del burro e riscaldato alcuni cucchiai di buona salsa di pomodoro (vedi pag. 29) e fate bollire adagio, mezz'ora circa.

36. **Costolette di vitello alla paprica.** — Fate un soffritto di burro e cipolla tagliata a cerchielli, mettetevi sopra delle belle fette di coscia di vitello, battute, salate e spolverizzate ciascuna con uno scrupolo di paprica fina (peperone rosso pesto). Quando sono ben rosolate, aggiungetevi un po' di brodo, un po' di panna acida, cuocetele adagio, levatele quindi, ristringete la salsa e passatevela sopra aggiungendovi un cucchiaio di capperi.

37. **Costolette guernite.** — Preparate delle costolette coll'osso, bene accomodate, battute e salate e fatele arrossare semplicemente nel burro senza indorarle.

Allestite intanto della besciamella (vedi pag. 25) con burro, farina, brodo, formaggio, unitevi dei tartufi cotti e triti, un'animella di vitello, dei fegatini di pollo rosolati nel burro e poi tagliati a minutissimi dadolini, un tuorlo d'uovo o due, un battutino d'erbe, o di prezzemolo solo, anche un po' di cipolla trita, se vi conviene. Spalmate le costolette nella parte di sopra con questo composto, involgetele in una carta unta, dove avrete intagliato un foro per l'osso, collocatele sulla gratella e cuocetele in fretta, ungendo nuovamente la carta con un pennello intinto nel burro fuso. Servite con fette di limone.

38. **Costolette di vitello „à la Bordelaise".** — Preparate delle costolette non troppo grandi di vitello bene battute, accomodate e salate. Intingetele nell'albume d'uovo lievemente sbattuto poi nel seguente composto, finalmente nell'ovo sbattuto e nel pane finissimo e cuocetele a fuoco ardente nel burro, poi servitele con fette di limone. Il composto deve essere fino e liscio.

Composto: Parti eguali di vitello crudo pesto e di prosciutto grasso, un po' di grasso dell'arnione, un cucchiaio d'erbe fine, 2-3 tuorli, un po' di mollica di pane bagnata nel brodo e spremuta, pepe, sale, capperi triti.

39. **Costolette alla marsigliese.** — Preparate delle fette di vitello non troppo grosse, bene battute e salate, spalmatele col seguente ripieno, coprite questo con una fettina di prosciutto e fatele rosolare in una tegghia unta con molto burro.

Ripieno: Vitello cotto, lingua, salsiccia in parti eguali, un tuorlo o due, un po' di tartufi, sale, pepe, formaggio.

Quando le costolette sono rosolate, aggiungetevi un po' di buon sugo, copritele e tiratele lentamente a cottura sull' angolo del fornello e allestite intanto una buona besciamella (vedi pag. 25) con burro, farina, latte e formaggio, pepe e sale, unendovi 3 uova intere e incorporandovele bene sul fuoco col fuscello. Mettete questa besciamella nella siringa o in un cornetto di carta, fatela passare sulle scaloppine e collocatele 10 m. al forno.

40. **Costolette „ à la minute “ N.° I.** — Soffriggete nel burro bollente alcune belle fette di coscia di vitello battute e salate, poi copritele di brodo e tiratele lentamente a cottura in tre quarti d'ora. Se il brodo s'asciugasse rifondetelo e badate di tenere il coperchio sul tegame. Cinque minuti prima di servire aggiungete un po' di panna acida.

41. **Costolette „ à la minute “ N.° II.** — Preparate delle belle fette di vitello, alte un dito circa, infarinatele, fatele arrossare da una parte e dall' altra nel burro, unitevi un po' di tartufi o di funghi cotti, un' animella di vitello a dadolini, un po' di vino, un po' di sugo di limone e del brodo, lasciatele bollire lungamente adagio e coperte.

42. **Costolette con le acciughe.** — Prendete delle belle costolette di lombata, coll' osso, accomodatele e battetele bene, cuocetele nel burro a fuoco ardente, senza indorarle. Quando hanno preso colore da tutte e due le parti spolverizzatele con un pochino di farina, aggiungetevi la scorza pesta e il sugo d' un limone, e un' acciuga passata allo staccio per ogni costoletta, più un cucchiaio o due di capperi e del brodo buono. Fate cuocere le costolette molto adagio in questa salsa che poi ristringerete e passerete versandogliela sopra.

43. **Costolette di vitello con le sardelle.** — Preparate delle belle fette di coscia di vitello della grossezza d' un cent. crescente, battetele bene, intingetele nel burro fuso, bollente, poi in un battuto di prezzemolo, serpentaria ed erba cipollina, misto con del pangrattato, e fatele rosolare in un tegame dove avrete soffritto con molto burro una cipolla guernita con due chiodi di garofano. Levate quindi le costolette e riponetele sopra un piatto in luogo caldo collocando sopra ciascuna una fetta

grossa di prosciutto crudo magro e grasso pure soffritta nel burro. Aggiungete alla salsa 2-3 sardelle pestate e passate allo staccio, 2-3 cucchiai di capperi, un cucchiaino di Liebig, un po' di brodo e sugo di limone. Condensatela, versatela sulle costolette e servite.

44. **Tenerumi di vitello.** — I tenerumi di vitello sono filetti di carne che ricoprono l'osso delle costolette: molti chiamano così anche quel muscolo del dorso che corrisponde al filetto del manzo. In mancanza di tenerumi veri potete servirvi del petto di vitello.

I tenerumi si allestiscono nelle più svariate maniere cioè in intingolo come la coscia di vitello, in forma di groppetti alla romana (vedi più oltre); in bianco come le polpette alla panna N.° II (vedi N.° 46); con salse piccanti e salse d'erbe; stufati con burro, lardo ecc.; cotti a lesso con erbe e contornati di *purée* di verdura; marinati con olio, sale, pepe e sugo di limone, indorati panati, poi fritti sulla gratella o nello strutto.

45. **Groppetti alla romana.** — Prendete dei tenerumi (vedi sopra) di vitello, tagliateli a fette lunghe circa 12-15 cent. e larghe cent. 1 ½ o in mancanza dei tenerumi tagliate a filetti sottili la parte carnosa della coscia, allacciateli come un nodo semplice, infarinateli e fateli cuocere in un soffritto di lardo, burro e cipolla. Quando hanno preso colore, aggiungetevi del brodo a poco a poco, poi della buona salsa di pomodoro. Serviteli nuotanti nel loro sugo.

46. **Scaloppine diverse.**

Alla casalinga. Battete delle sottili fette di vitello, fatele soffriggere nell'olio bollente e, prima di servirle, strizzatevi sopra il sugo d'un limone e cospargetele di sale e pepe.

Colla cipolla. Rosolate 2 cipolle trite fine nel burro, aggiungetevi delle fettine di vitello ben battute e infarinate, fatele prendere colore, versatevi sopra del sugo a cucchiai e tiratele a cottura, coperte, sull'angolo del fornello.

Colla panna N.° I. Infarinate delle sottili fette ben battute di vitello, fatele prendere colore nel burro bollente, aggiungetevi poi della panna a poco a poco e procedete come sopra.

Colla panna N.° II. Mettete al fuoco la fettine ben battute di vitello con dei pezzetti di burro crudo e un po' di prezzemolo trito, rosolatele un poco, senza che prendano colore, bagnatele con panna dolce a cucchiai finite di cuocerle senza coprirle.

Col vino. Infarinate delle sottili fette, ben battute, di vitello, mettetele in una tegamina con del burro crudo, cuocetele in fretta a fuoco ardente, prima di servirle bagnatele colla marsala (*Frittura piccata*).

Colla salsa agro-dolce. Preparate delle fettine di vitello come sopra, intingetele nel burro fuso e nel pane, poi nell' uovo sbattuto e nel pane, cuocetele con burro in tegghia o alla gratella e servitele con la salsa agro-dolce (vedi pag. 31 N.° 34) dopo averle spruzzate con sugo di limone.

Col burro d' acciuga, al forno. Spalmate le sottili fette di vitello con del burro d' acciuga (vedi pag. 7) misto con un battutino di prezzemolo, di scorza fina di limone, con un pajo di tuorli d' uovo e qualche pizzico di pangrattato. Strizzatevi sopra del sugo di limone, collocatele sopra una lamiera di ferro unta con burro e fatele cuocere in fretta pochi minuti prima di mandare in tavola, badando che dalla parte di sotto il calore sia moderato. Servite con salsa di tartufi o di funghi.

Alla milanese, involte. Battete delle sottili fette di vitello, salatele, rotolatele senz' alcun ripieno, chiudetele con uno stecchino. Fatele soffriggere in una tegamina con metà olio metà burro e una cipolla trita e, quando hanno preso colore, aggiungetevi un po' di brodo, un po' di vino, la scorza fina di mezzo limone. Servite con un contorno di broccoli, cardoni ecc. ecc.

Scaloppine alla gratella col ripieno. Sciogliete del midollo di manzo a bagnomaria, unitevi un po' di mollica di pane bagnata con parti eguali di brodo e di vino bianco, passate tutto allo staccio, aggiungetevi un pochino di lardo soffritto con una cipolletta e un po' di prezzemolo, empite con questo ripieno due sottili fette di vitello, pestatele un poco colla costola d' un coltello, involgetele nell' ovo sbattuto e nel pangrattato e cuocetele alla gratella.

Scaloppine lardellate. Lardellate delle sottili fette di vitello. Fate soffriggere nel burro caldo una carota, una cipolla, un pezzo di radice di sedano trite finissime; quando hanno preso colore, unitevi il vitello e quando le fette sono rosse, alla loro volta, del brodo buono a più riprese. Coprite la tegghia e tirate a cottura le scaloppine sull' angolo del fornello. Passate la salsa e versatevela sopra.

47. **Polpettine di vitello crudo alla gratella.** — Passate più volte dalla macchina o pestate finamente 350 gr. di coscia di vitello e 150 gr. di prosciutto grasso e magro, aggiungetevi una tazzina di panna, pepe, sale, stendete il composto ridotto a densa poltiglia, col matterello, sopra un tagliere, tagliatelo in forma di rombi, marinate questi nell'olio e nel sugo di limone e dopo 30-40 minuti metteteli sulla gratella e cuoceteli con brace vive.

48. **Cromeschini** *(Cromesquis).* — I *cromesquis* si fanno generalmente colla zinna di vitello cotta a lesso, poi ben rinfrescata nell' acqua

e tagliata a grandi e sottili fette. In mancanza della zinna prenderete delle fette di coscia di vitello e le batterete con gran premura e diligenza col mazzuolo di legno in modo da ridurle sottili come le cialde, ma perfette, senza strappi di sorta. Distendetevi sopra il ripieno (potete anche spennellarle con l'ovo sbattuto), raccogliete gli orli come un fagottino e chiudetelo bene con l'ago e un po' di filo forte infilzando l'orlo. Fate rosolare i *cromesquis* nel brodo caldo e, quando hanno preso colore, mettetevi della salsa buona di pomodoro e tirateveli a perfetta cottura. Oppure rosolateli semplicemente nel burro, passateli all'ovo sbattuto e al pangrattato e friggeteli nuotanti nello strutto.

I ripieni per i *cromesquis* possono variare all'infinito ma devono essere fini, e si compongono in genere d'una *purée* di carne cotta o cruda con entro lingua, prosciutto, funghi, tartufi, animelle cotte, formaggio a dadi, cervello soffritto nel burro.

I *cromesquis* più andanti si fanno col ripieno di composto da polpettone e si cuociono nel burro, con un battutino di lardo, aggiungendo poi qualche pizzico di farina, panna e sugo di limone.

Potete tenere anche la fetta di vitello un po' più consistente e in questo caso la steccherete con sottili filetti di lardo.

49. **Involtini.** — Preparate delle fette come quelle dei *cromesquis* tenendole quadrate, stendetevi sopra una fettina di formaggio molle, poi un battutino di salame o prosciutto, timo, maggiorana e basilico, rotolatele, involgetele nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, friggetele nel burro, versatevi sopra del buon *consommé* e fateglielo assorbire a fuoco lento. Servite con salsa di pomodoro o d'acciughe ecc.

50. **Ravioletti di carne.** — Preparate delle fettine di vitello rotonde come quelle dei *cromesquis*, spalmatele col seguente ripieno, ripiegatele sopra di loro stesse come un raviolo, involgetele nella farina, cuocetele in una tegamina con del burro, rammollendole con qualche cucchiaio di brodo misto con estratto Liebig.

Ripieno: Un cervello di vitello scottato nell'acqua bollente salata, ben pulito, rosolato nel burro con un cucchiaio d'erbe fine trite, mescolato con un battutino finissimo di lardo, d'aglio (in piccola quantità), sale, pepe e 2 uova e poi passato allo staccio.

51. **Uccelli scappati allo spiedo.** — Tagliate un pezzo di coscia di vitello a fette, battetele un pochino riducendole in forma quadrata, sovrapponetevi una sottile fettina di lardo, una foglia di salvia, rotolate e legate la carne, mettete tutti i finti uccelli allo spiedo, con qualche fet-

tina di lardo, salateli bene e pillottateli col loro intinto e con del burro. Volendo potete involgere gli uccelli nella rete di majale che li renderà più saporiti. Bramando di farli alla spiccia evitate di rotolarli.

52. **Uccelli scappati in tegghia.** — Preparate un composto da polpettone, spalmate con questo alcune fettine di vitello preparate come nella precedente ricetta, rotolatele, chiudetele con uno stecchino, salatele, infarinatele, mettetele in tegghia sopra un battuto di lardo con un po' di burro e di cipolla. Quando hanno preso bel colore da tutte le parti, versatevi qualche goccia di brodo freddo per ottenere un po' di salsa.

Al pomodoro. Prima di servire gli uccelli scappati, versate nella tegghia un po' di salsa di pomodoro e fate sobbollire.

53. **Uccelli scappati con altro ripieno.** — Preparate delle fette di vitello sottilissime, spalmatele col seguente composto, rotolatele, chiudetele con uno stuzzicadenti, cuocetele com' è detto nella precedente ricetta, oppure semplicemente con del burro, mettendo tutto a freddo in tegghia e versandovi poi sopra, se ne avete, del sugo di uccelli veri.

Ripieno: Un po' di grasso di vitello, un pezzetto di pancetta di majale, avanzi di vitello o meglio di pollo arrosto pestati fini, un cucchiaio di prezzemolo trito, un po' di brodo, un po' d'olio, sale, pepe, formaggio e spezie a piacere. Alla pancetta e al grasso potete sostituire del prosciutto grasso e magro, all'arrosto dei fegatini di pollo rosolati nel burro e pestati.

54. **Tordi scappati.** — Preparate delle belle fette grandi di coscia di vitello ben battute e salate. Spennellatele col burro, poi coll'uovo sbattuto, spalmatele col seguente ripieno, rotolatele, legatele fortemente con un filo, salatele anche esternamente, steccatele con filetti di lardo e di prosciutto marinati con sale, pepe, spezie ed erbe fine e cuocetele in tegghia con molto burro, facendole arrossare da tutte le parti e versandovi poi sopra del buon brodo a cucchiai e qualche stilla d'aceto di cipolle (vedi pag. 15).

Potete fare questi tordi scappati anche allo spiedo nel qual caso li involgerete ciascuno in una bella fettina sottile di lardo spolverizzata nella parte interna con salvia trita e li pillotterete continuamente con burro.

Ripieno: Lardo pesto rosso e magro, avanzi di selvaggina, come pernici, beccacce, fagiani, lepre ecc. ecc., fegatini di pollo rosolati nel burro, oppure un'animella di vitello soffritta e poi bagnata a poco a poco con marsala, alcune bacche di ginepro (1 $^1/_2$ per tordo) pestate fine e 2-3 cucchiai di salvia pestata finissima.

55. **Quagliette finte.** — Mescolate del parmigiano grattato con un ovo, pepe, sale e un cucchiaio di salvia trita. Unite con questo composto una fettina ben battuta di coscia di vitello e una fettina di prosciutto crudo d' eguale grandezza. Involgete le quagliette nella rete di majale e cuocetele allo spiedo, pillottandole con un po' di burro.

56. **Saltimbocca alla romana.** *) — Tagliate delle sottili fettoline di vitello e sopra ciascuna fetta collocate (assicurandola con uno stecchino) una fettolina di prosciutto grasso e magro, dopo averla guernita con mezza foglia di salvia, non più. Fatele rosolare nel burro.

Umidi di vitello.

57. **Diverse maniere di fare l'intingolo di vitello.** — Per l'intingolo sceglierete a preferenza la coscia del vitello, ma vi potranno servire anche il petto e la spalla.

Semplice. Tagliate il vitello a quadrati o a fettine regolari, mettetelo in un tegame con tre cipolle di media grandezza per 500 gr. di carne e un bel pezzo di burro. Le cipolle devono essere trite finissime. Fate rosolare tutto a fuoco ardente e quando il vitello ha preso colore aggiungetevi a poco a poco del brodo buono freddo, e in mancanza di questo acqua fredda e mezzo cucchiaino di estratto *Liebig*, per formare l'intinto.

Col pomodoro. Come il precedente aggiungendovi alla fine un po' di salsa di pomodoro.

Col pangrattato. Come l'intingolo semplice, aggiungendovi da principio un cucchiaio o due di pangrattato finissimo.

Col soffritto. Fate un soffritto con burro, cipolla, ramerino e un mazzetto d'erbe odorose trite finissime, aggiungetevi il vitello tagliato a fettoline e il sale sciolto con una fesina d'aglio: quando la carne ha preso colore versatevi a poco a poco del brodo a cucchiajate.

Col vino. Soffriggete della cipolla nel burro, unitevi il vitello tagliato a dadi o a fettoline e leggermente infarinato, fategli prendere colore a fuoco ardente, levatelo dal fornello, sciogliete il fondo con del vino bianco, mettete vitello e intinto in una cazzarola più stretta e più fonda; quando il vino è asciugato aggiungetevi del brodo a poco a poco.

Con olio e vino. Mettete al fuoco il vitello tagliato a dadi con burro e olio in parti eguali, tutto freddo, più un battuto di cipolla e di

*) Questa ricetta mi venne favorita dall'ottimo gastronomo e autore del rinomato libro di cucina l'*Arte di mangiar bene*, il gentilissimo signor Pellegrino Artusi.

prezzemolo, un bicchiere di vino bianco, 2-3 cucchiai di pangrattato, 2-3 cucchiai di parmigiano e il sugo d'un limone. Fate cuocere adagio, aggiungete brodo ove occorresse e alla fine un cucchiaio di estratto Maggi.

Intingolo all'inglese. Ungete con burro una cazzarola piuttosto fonda, mettetevi uno strato sottile di lardo pesto e uno strato di fettine di vitello magro misto con 2-3 pizzichi di scorza trita di limone. Continuate ad alternare gli strati finchè la carne è esaurita, mettetevi sopra 2 fogliette d'alloro, una cipolla tagliata in croce, una carota, un pezzo di radice di sedano un pezzo di porro e un mazzetto d'erbe odorose; coprite tutto di brodo buono e cuocete al forno 1-2 ore, secondo la quantità.

Intingolo alla tedesca. Mettete il vitello tagliato a dadi in una teglia con molto burro. Lasciatelo prender colore a fuoco ardente. Diluite quindi due cucchiai di farina fina con 3 cucchiai d'acqua fredda, versate tutto nella teglia e, quando l'intinto arrossa, unitevi a poco a poco del brodo buono freddo.

58. **Piccatiglio.** — Tagliate del vitello a dadolini, mettetelo al fuoco (tutto freddo) con olio e burro in parti eguali e 2 fesine d'aglio, coprendolo subito con del brodo buono, fatelo cuocere lentamente 1-2 ore secondo la quantità.

59. **Stufato di vitello.** — Preparate un bel pezzo di coscia di vitello, pulita dal grasso, dalle pelli e dai nervi, fatevi delle incisioni strette e fonde con un coltellino tagliente e introducete nell'apertura un battutino d'aglio e sale. Mettete quindi la carne in un tegame, sopra un battuto di lardo, con un bel pezzo di burro e 2 cucchiai di pangrattato e, quando ha preso colore (a fuoco ardente), versatevi brodo e vino alternativamente, tirandolo a cottura (in tutto $1\,^1/_2$-2 ore) sull'angolo del fornello. Prima di servirlo versatevi sopra la salsa seguente:

Salsa: Mondate e pestate minutamente 30 gr. di mandorle, unitevi un po' d'aceto, un po' di vin cotto (vedi cap. 34), la scorza trita d'un limone, un po' di farina sciolta nel brodo. Fate bollire tutto insieme: quando il composto comincia a condensarsi, passatelo e aggiungetevi un cucchiaio o due di capperi.

60. **Vitello cotto nel latte N.° I.** — Mettete in una cazzarola un bel pezzo di coscia di vitello e, salatolo bene, versatevi sopra un piccolo bicchiere di latte. Quando questo è assorbito, versatene un secondo, e continuate così finchè ne avrete consumati cinque. Allora il vitello che resta bianco, sarà cotto e morbido.

61. **Vitello cotto nel latte N.° II.** — Prendete un bel pezzo di coscia di vitello tagliata in forma quadrata, salatela e, postala in una cazzarola con un pezzo di burro, fatela rosolare da tutte le parti finchè ha preso colore. Riempite quindi la cazzarola di latte e lasciate cuocere il vitello finchè il liquido è consumato.

62. **„Gulasch" di vitello.** — Come il *gulasch* di manzo, prendendo invece il petto, la spalla o meglio la coscia di vitello. Alla fine, invece del pomodoro, potete aggiungere un po' di panna, ma in questo caso lascerete da parte le patate.

63. **„Fricandeau" di vitello.** — Lardellate un bel pezzo di coscia di vitello. Foderate una cazzarola di sottili fette di lardo, mettete sul fondo anche alcune fettine di prosciutto, collocatevi sopra il vitello ben salato, aggiungendovi due cipollette guernite, una bella carota a fette, un pezzo di radice di sedano e un mazzolino d'erbe odorose; versatevi brodo buono e aceto bianco nelle seguenti proporzioni: 2 quinti di litro d'aceto e 3 di brodo (se l'aceto fosse forte basterà 1 quinto solo), unitevi anche una foglia o due d'alloro. Cuocete due ore il vitello tenendo la cazzarola coperta: quando l'avrete tagliato a fette passatevi sopra la salsa. Il *fricandeau* deve restare bianco.

64. **Piccoli „fricandeaux" di vitello.** — Cuocete delle belle fette grosse di vitello secondo la ricetta precedente.

65. **Osso buco.** — L'osso buco migliore si fa con la parte di mezzo della gamba del vitello o con la noce colla quale si taglia anche l'osso. È un piatto per colazioni che si serve molto nelle trattorie lombarde e anche a Roma. In genere si calcola un pezzo per ogni convitato, tagliando la carne a porzioni insieme all'osso col quale va rosolata in teglia, nel burro caldo. Quando ha preso colore bagnatela con brodo buono e vino bianco. Dopo un'ora vi aggiungerete un po' di salsa di pomodoro fortemente drogata e mista, se non vi dispiace, con un'acciughina trita per ogni due pezzi di osso buco.

L'arrosto di vitello.

L'arrosto di vitello è un piatto di famiglia, sempre gradito, per il quale si prende generalmente la lombata, ma può servire benissimo anche la coscia nelle diverse sue parti, compresa la noce (fesa), pezzo ottimo specie se si tratta di animali grandi. La maniera migliore di cuocere l'arrosto è sempre quella dello spiedo col fuoco aperto, ma chi non

possedesse un focolare grande e disponesse invece d'un buon forno potrà sempre valersi d'una apposita leccarda a spiedo mobile e ottenere con la diligenza un ottimo risultato.

66. **Lombata di vitello allo spiedo.** — Per accomodare una lombata sullo spiedo occorre una persona molto esperta e attenta alla giusta distribuzione del peso affinchè il girrarosto si muova regolarmente. Gli arnioni e il grasso si levano via, e l'arrosto ben salato si pillotta con olio o con burro. Potete anche avvolgerla in sottili fette di lardo e in una carta unta, cospargendo poi questa con del burro fuso. Cottura 2 ore circa.

67. **Lombata di vitello al forno.** — Prendete un pezzo di lombata coll'arnione, lavatela in fretta, salatela bene, mettetela intera al forno, in una leccarda di rame stagnato, con molto burro, oppure con burro e olio in parti eguali, e fatela arrossare prima dalla parte dei muscoli, poi dalla parte dell'arnione, pillottandola continuamente col suo sugo. Se il grasso della lombata fosse soverchio levatene una parte. Per dare un sapore più forte all'arrosto vi metterete da principio un battuto fino di ramerino e pesterete un po' d'aglio col sale. In questo modo potete cuocere anche la lombata disossata e legata per mantenerla in forma.

68. **Lombata di vitello col ripieno.** — Disossate una lombata di vitello, lavate molto bene gli arnioni perchè divengano più grati di sapore, poi pestateli finamente e passateli dalla macchina col loro grasso e un panino inzuppato nel burro e spremuto; unitevi un uovo, un cucchiaio d'erbe fine, 100 gr. di prosciutto magro, il sale occorrente pesto col l'aglio, un pizzico di spezie e di pepe. Stendete questo composto sulla lombata che avrete bene appianata, rotolatela, legatela fortemente con uno spago, collocatela in un piatto soffregato con una fesa d'aglio, versatevi sopra 2 cucchiai d'olio misto con pepe e sale, poi cuocetela a norma della precedente ricetta.

In questa maniera potete allestire anche altri tagli di vitello.

69. **Coscia di vitello allo spiedo.** — Prendete un pezzo di carta della grandezza occorrente per potervi involgere il vitello, foratela tutta con un grossissimo spillo, ungetela con olio o burro, incartatevi un pezzo di coscia ben salata, foderate l'involto di sottili fette di lardo, poi chiudetelo in una seconda carta, legatelo bene con uno spago nuovo e infilzatelo nello spiedo badando che mercè l'eguaglianza del peso esso possa girare liberamente. Ponete sotto al vitello la leccarda, e fate un fuoco moderato, pillottando di tratto in tratto l'involto con del burro fuso.

Dopo un'ora e mezza di cottura levate la carta e lasciate che l'arrosto prenda colore.

Se volete fare un arrosto girato alla casalinga, mettetelo scoperto allo spiedo ma ben lardellato e pillottatelo col sugo della leccarda, oppure con burro od olio.

70. **Coscia di vitello al forno.** — Prendete un bel pezzo di coscia, pulitelo diligentemente con un panno umido o raschiatelo col coltello, senza lavarlo, lardellatelo bene, involgetelo nella farina, mettetelo al forno in una cazzarola bassissima con molto burro crudo, fategli prendere colore da tutte le parti, pillottatelo spesso col suo intinto, poi con del brodo e poi con acqua fredda tanto che si conservi morbido. Se volete dargli più grato sapore, prendete olio e burro in parti eguali e, prima di mettervi la carne, fate un soffritto con un battuto di cipolla e ramerino.

71. **Arrosto di coscia di vitello intera col ripieno.** — Prendete la parte inferiore della coscia d'un vitello e, a scanso di disturbi, fatele levare gli ossi dal macellajo mantenendo intatta la carne. Coi ritagli di vitello e un po' di carne di manzo o di majale, un uovo o due, un pane bagnato nel brodo e poi spremuto, un po' di grasso, una cipolla trita, pepe e sale fate un impasto da polpettone (vedi N.° 77), riempite il buco della coscia e cucitela bene da tutte e due le parti. Salate la carne senza parsimonia e cuocetela al forno con molto burro, dopo averla infarinata e lardellata bene, aggiungendovi un battutino di cipolla e di ramerino. Piatto per una numerosa famiglia.

72. **Coscia, spalla, fesa di vitello col ripieno.** — Appianate col mazzuolo di legno un pezzo di carne di vitello tanto da ridurlo come un foglio sottile ma perfetto, senza strappi, e riducetelo in forma quadrilunga. Cucitelo con del filo forte in modo che vi risulti come un grande budello della lunghezza di 20-25 cent. Empite poi questo budello con della *purée* di carne da polpettone (vedi N.° 77) unendovi qualche filetto di prosciutto, di lingua, di tartufo. Cucite anche dalle parti il budello, salatelo, infarinatelo, cuocetelo nel forno con molto burro o sopra un battuto di lardo e di cipolla, e pillottatelo col suo intinto o, se volete con un po' di panna.

Piatto buono anche freddo, tagliato a fette, con qualche salsa. Il filo, s'intende, va levato con precauzione dopo la cottura.

73. **Arrosto a fette.** — Prendete un bel pezzo di coscia di vitello pulita dalle pelli e dagli ossi, fatele dei tagli come si affetterebbe un arrosto qualunque, ma badate che il coltello non recida la carne fino

in fondo e lasci quindi le fette unite. Introducete in ciascuna fessura una faldina di lardo e una foglia di salvia poi passate entro le fette, costringendole a stare strette, un apposito bastoncello di legno appuntito, una specie di grande stuzzicadenti o, se l'avete, un'asticciuola d'argento. Cuocete poi l'arrosto al forno con molto burro pillottandolo col suo intinto.

Quest'arrosto si può fare anche allo spiedo.

74. **Arrosto economico.** — Qualora i commensali fossero parecchi, e il pezzo di vitello di cui disponete un po' troppo piccolo, preparatelo come indica la precedente ricetta, introducendo in ciascuna fessura una bella fettina di pane bianco, senza corteccia, guernita da ciascuna parte con una faldina di lardo e una foglia di salvia. Questa ricetta mi venne favorita da una illustre poetessa italiana la quale non sdegna di pensare ai particolari della vita domestica.

75. **Vitello marinato.** — Guernite una bella fesa di vitello maturo o un altro pezzo della coscia con filetti di lardo e di prosciutto magro, marinatelo alcune ore con olio, pepe e sale, con un battuto di prezzemolo, ramerino, altre erbe fine e uno scrupolo di spezie in polvere.

Allo spiedo. Per cuocere questo vitello allo spiedo, (vi occorreranno 2 ore circa) lo involgerete in una carta unta di burro e infilzatolo lo esporrete a un fuoco abbastanza vivo di brace, pillottandolo con olio; 25 m. prima di servirlo leverete la carta e lo lascierete pigliare un bel colore.

Al forno. Lasciate il vitello anche 2-3 giorni nella marinata. Cuocetelo quindi al forno in una tegghia come l'arrosto di coscia di vitello N.° 69, pillottandolo anche con qualche cucchiaino della marinata.

Potete preparare anche il vitello con le marinate cotte (vedi Cap. I° Sez. VII N.° 3 *c*).

76. **Arrosto girato cotto col latte.** — Mettete nel latte la sera per il giorno seguente un pezzo di coscia di vitello. Infilatela nello spiedo bene involta in una carta unta con burro. Pillottate alternativamente con latte e con burro liquefatto. Tirate poi l'arrosto a cottura senza la carta, pillottandolo con solo burro e col grasso della leccarda.

77. **Arrosto girato „au caramel".** — Battete bene col mazzuolo la fesa d'un grande vitello (le fese (noci) dei piccoli vitelli da latte servono appena per 2-3 persone) riducendola come un quadrato, salatela e rotolatela fortemente sopra sè stessa, legatela quindi con uno spago e lardellatela senza parsimonia. Messala allo spiedo, pillottatela con del

burro fuso, facendole prendere colore, poi tiratela a cottura in una cazzarola dove avrete fatto sciogliere un altro po' di burro. Arrossate in una padellina 2-3 cucchiai di zucchero, diluitelo con del brodo bollente, levate l'arrosto dalla cazzarola, aggiungete al suo intinto un cucchiaio di farina, rosolatela, rimettete la fesa a posto, bagnatela col brodo e col *caramel*, strizzatevi il sugo di un limone, lasciate alcuni minuti sull'angolo del fornello e servite.

Mazzuolo per battere la carne.

Polpettone e polpette.

78. **Polpettone di vitello.** — Diversi sono i composti coi quali si può fare il polpettone di vitello, ma invariata è la maniera di prepararli, perchè occorre sempre che siano ridotti in morbida poltiglia sia colla lunetta, sia colla macchina. Le uova e il brodo si aggiungono dopo, mescolando tutto in una catinella, poi si forma con le mani una specie di lunga salsiccia sul tagliere, s' infarina e si mette al forno in una tegghia di rame o di ferro, specie di leccarda, con burro solo, o con burro e lardo, o con burro, lardo e cipolla, tutto freddo, oppure sopra un soffritto di quest' ingredienti. Il polpettone va pillottato col suo sugo. Alla fine aggiungerete un po' di salsa di pomodoro, brodo o vino o un po' di panna e limone. Se riesce bene, il polpettone si deve poter tagliare a fette fine che hanno l' aspetto compatto del salame. Si serve con insalata, ma è buono anche freddo con acetini.

Diversi composti per il polpettone.

N.° I. Con carne di vitello e di manzo (vedi N.° 49 pag. 266).

N.° II. Un chilogr. di vitello magro, 3 acciughe diliscate, 100 gr. di prosciutto, 100 gr. di midollo di manzo (badate che non contenga ossicini pericolosi), una chicchera di brodo, 3 uova miste con del pane grattato, pepe e sale.

N.° III. Mezzo chilog. di carne di vitello (spalla o coscia), $^1/_2$ chilogr. di carne di majale, 60 gr. di lardo e 80 gr. di grasso di rognone di vitello, un uovo intero, un po' di brodo, sale, pepe, spezie a piacere, una cipolla trita finissima e rosolata nel burro, occorrendo, un po' di pangrattato.

N.° IV. 700 gr. di vitello crudo, 300 gr. di altra carne cotta, 60 gr. di prosciutto o salame, 60 gr. di grasso di vitello, sale, pepe, la midolla d' un pane bagnata nel brodo e spremuta, un uovo.

Potete prendere anche il solo vitello crudo. In questo caso verse-

rete sul polpettone, alcuni minuti prima di servirlo, 4 cucchiai di densa panna, uno alla volta, poi 2 cucchiai di capperi.

Polpettone nella rete all'amburghese. Sminuzzate colla macchina 500 gr. di carne cruda e magra di castrato con 500 gr. di vitello (lombata o coscia) cotto arrosto, con 5 acciughe diliscate, un mazzetto d'erbe fine, 2 cipollette prima rosolate nel burro, 60 gr. di midolla di pane bagnata nel brodo e spremuta, unitevi il sale occorrente, un po' di pepe, una presa di *macis*, 3 uova frullate con un cucchiaio o due di panna, un cucchiaio di sugo di limone, preparate il polpettone come dicemmo sopra, senza infarinarlo, involgetelo in un pezzo di rete di majale in modo ch' esso non possa aprirsi e collocatelo al forno in una cazzarola ovale, con alcuni pezzetti di burro crudo. Bagnatelo con poco brodo, pillottatelo col suo sugo e da ultimo aggiungete alla salsa un po' di birra per renderla più saporita. Badate tuttavia che la birra non dev' essere amara.

79. **Piccole pere di vitello.** — Preparate uno dei composti precedenti, riducetelo in forma di tante perine riempiendo di mano in mano colla carne un imbutino unto e panato e soffiando poi nel cannello per farnela sortire. Infarinate le perine e cuocetele in tegghia nel burro, versandovi sopra, quando sono rosse, qualche goccia di brodo freddo, per tenerle morbide. Servitele con verdure.

80. **Salsiccette di vitello alla casalinga.** — Pestate della coscia o della spalla di vitello, oppure passatela dalla macchina, aggiungetevi sale e pepe e formate delle piccole salsiccie lunghe mezzo dito, infarinatele, cuocetele come indica la precedente ricetta, unendovi, se v' aggrada, della buona salsa di pomodoro.

81. **Salsiccette ai ferri** *(Cannellons).* — Tritate colla macchina 500 gr. di carne di vitello e 500 gr. di carne di majale, aggiungetevi 100 gr. di pancetta tagliata a dadolini, sale, pepe e spezie a piacere, formate con le mani delle salsiccie lunghe un dito, marinatele durante un'ora nell'olio, poi cuocetele alla gratella.

82. **Salsiccette al burro** *(Cannellons).* — Preparate un composto come il precedente, sostituendo alla pancetta del buon prosciutto, unitevi un pajo d' ova, un po' di formaggio, un cucchiaio o due d'erbe fine, trite, uno scalogno pesto finissimo, un tartufo o due, pure finamente tritati, sale, pepe, *macis* in polvere. Riducete il composto in forma di salsiccette, involgetele nell' uovo sbattuto e nel pangrattato e friggetele nel burro.

83. **Grosse salsiccie di vitello nella rete.** — Passate dalla macchina 800 gr. di vitello (coscia o spalla) con 150 gr. di grasso di rognone, e

la midolla di 2 piccoli pani bagnati nella panna o latte e bene spremuti, unitevi pepe, sale, un pajo d' uova.

Stendete dei pezzi di rete di vitello o meglio di majale (lavata con acqua tiepida, poi con acqua fredda) sopra un grande tagliere, spalmateli col composto, sovrapponete a ciascuno una fetta di prosciutto o di salame con alcune fettine di tartufo, copriteli ancora col composto, rotolateli come grosse salsiccie badando di non stringere troppo, cuoceteli in una teggbia dove avrete disposto un battuto di lardo e di radici con qualche cucchiaio di brodo freddo.

Diverse maniere di usufruire degli avanzi di vitello cotto.

Gli avanzi di vitello si possono impiegare su per giù come quelli del manzo quando la carne è lessa; se si tratta d' arrosto vi converrà rammorbidirla prima con del brodo e volendo anche con un po' di vino. Essi vi serviranno d'altronde, soli o misti (ciò ch' è da preferirsi) con altre carni di pollo, di majale, di selvaggina ecc. ecc. a preparare delle ottime fritture (vedi *croquettes*), o budini di carne (vedi cap. 10), o *strudel* (vedi cap. 9), o frittate col ripieno, o ravioli di pasta da tagliatelle o piccoli gnocchi per minestra.

84. **Avanzi di vitello arrosto alla marsala.** — Tagliate a fettine degli avanzi di vitello arrosto, metteteli al fuoco in una tegamina con alcuni fiocchetti di burro, 3-4 cucchiai di marsala e, se volete, un cucchiaio di prezzemolo o di salvia trita, tutto freddo. Fate cuocere lentamente finchè il vino è scomparso.

85. **„Blanquette" di vitello.** — Riscaldate in una tegamina di ferro smaltato 2 cucchiai di burro, fatevi rosolare 2 cucchiai di farina, diluite con $^3/_5$ di litro di brodo buono e $^1/_5$ di vino bianco e lasciate sobbollire il composto finchè diventa denso. Unitevi quindi il sugo di un limone, 1-2 tuorli d' uovo, un pajo di tartufi a fette, poi dell'arrosto freddo di vitello a fettoline, collocate la tegamina a bagnomaria e, quando la carne si è riscaldata, servite. In questo modo si fa anche la *blanquette* di pollo.

86. **„Fricassée" di avanzi di vitello.** — Per questo piatto preferirete gli avanzi di vitello lesso a quelli del vitello arrosto.

Preparate una *blanquette* (vedi sopra), unitevi poi delle punte di asparagi, dei fiori di cavolo lessi o qualche altra verdura fina, 2-3 uova sode tagliate a fette, un po' di funghi cotti, mescolate, riscaldate a bagnomaria, servite con crostoni di pane. Piatto casalingo.

87. **Polpette diverse fatte con avanzi di vitello cotto.** — Pestate nel mortajo degli avanzi di vitello arrosto, unendovi possibilmente anche qualche altra qualità di carne per la varietà del sapore e riducendoli a poltiglia, preparate quindi le polpette in una delle seguenti maniere, stendendo il composto sopra un tagliere spolverizzato di pangrattato del quale poi ne spargerete 2-3 cucchiai anche sopra la pasta che avrete ridotta dell' altezza di un cent. o poco più. Quand' essa sarà fredda tagliatela a rotondini con un cerchiello di latta, fate riscaldare del burro in una tegghia e soffriggete le polpette che servirete poi per uso di famiglia con verdure, o con qualche salsa piccante o semplicemente con capperi, altri acetini o citriuoli affettati.

Polpette semplici. Pestata la carne unitevi un uovo o due, un cucchiaio di panna, due di formaggio, pepe, sale, se occorre, un po' di noce moscata, 4-5 mandorle amare grattate e, se vi piace, della scorza di limone trita. Se il composto non fosse molle abbastanza unitevi un po' di brodo.

Polpette piccanti. Come sopra, aggiungendovi ancora 1-2 sardelle e un cucchiajo di capperi che pesterete pure nel mortajo.

Polpette colla cipolla. Come le polpette semplici, aggiungendovi una cipolla trita finissima e rosolata nel burro, e mettendo un po' di cipolla anche nella tegghia dove si friggono.

Polpette con verdure. Mettete nel mortajo avanzi svariati di carne cotta, e avanzi di verdure cotte, in parti eguali della carne o poco meno, come verze, carote, sedano ecc. ecc.; quando tutto questo è ridotto a poltiglia, unitevi 2 uova, 2-4 cucchiai di formaggio, una cipolla trita finissima e rosolata nel burro.

Polpette colle foglie di verza. Preparate un composto come quello della precedente ricetta, nel quale avrete messo due parti di carne e una parte di verze cotte. Involgete il composto tagliato a quadratini (senza pangrattato) nelle foglie di verza che avrete scottate nell' acqua bollente, sopprimendo i nervi più grossi, fate poi rosolare le polpettine nel burro e bagnatele con qualche cucchiaino di buon *consommé*.

Polpette colla besciamella. Preparate della buona besciamella, (vedi pag. 25) con dell' abbondante formaggio, calcolando un cucchiaio di farina per ogni 3 cucchiai di carne pestata; quando la besciamella è cotta, unitevi la carne, nella stessa padella, con un paio d' uova, noce moscata, pepe o sale, anche scorza di limone, se v' aggrada, amalgamate tutto sul fuoco, procedete quindi come dicemmo sopra.

„ Hâché " di vitello. — Vedi *Ripieni di carne, fritti senza zucchero, sformati, pasticci*, ecc. ecc.

SEZIONE III.

Ala di cappone, schiena di montone è un gran bon boccone.
Proverbio toscano.

L' agnello e il montone.

La città d' Italia e forse del mondo intero in cui si fa il maggior uso dell' agnello che, giovanissimo, vi si distingue col nome d'*abbacchio*, è Roma dove il ricco e il povero apprestano sotto le più svariate forme questa vivanda, non a tutti i palati gustosa.

L' agnello deve contare per lo meno sei settimane d' età ed essere stato nutrito di solo latte se si desidera che abbia le carni bianche. Il pascolo invece le rende più saporite.

Le ricette indicate per l'agnello non differiscono gran fatto da quelle che usano in Italia per il vitello da latte, sempre tenuto conto delle proporzioni più piccole di quell' animale.

Il montone è cibo ricercatissimo in Francia dove fa parte dei più scelti *menus* e, se ammanito con arte, è anche prelibato e preferibile al vitello quantunque più caloroso. Del montone sceglierete a preferenza la coscia, il dorso, il cervello e le animelle: le altre carni non forniscono che vivande ordinarie.

In parecchi luoghi dove difetta la carne di bove per preparare il brodo, si tenta sostituirla con quella di montone, ma il lesso e il brodo che dà quest' animale sono ripulsivi alla maggior parte degli stomachi.

1. **Agnello intero allo spiedo.** — Levate la testa e le interiora ad un agnello (testa, cuore, stomaco e fegato possono fornire un ottimo *ragoût),* lasciatelo riposare un pajo di giorni (non dev' essere macellato di fresco), levategli la pelle, strofinatelo internamente ed esternamente con del sale pestato, con 1-2 fese d' aglio e 5-6 bacche di ginepro. Steccatelo con regolari filettini di lardo e mettetevi nell' interno anche un po' di burro di cipolla (vedi pag. 8), involgetelo in un foglio di carta unta con burro dopo averlo infilato allo spiedo colle zampe in croce come le lepri. Mettetelo al fuoco e pillottatelo di continuo con del burro fuso. Dopo 2 ore levate la carta e fate prendere colore all'arrosto. Un agnello di alcune settimane, molto grasso, vi basterà per 10-12 persone e sarà cotto in 3 ore circa.

2. **Agnello al forno.** — Preparate, come si è detto sopra, un agnello intero, o un pajo di cosciotti di agnello, cuoceteli in un tegame basso, al forno, sopra un battutino di lardo, di ramerino e di menta romana, aggiungendovi anche un pezzetto di burro e continuando a pillottarli col loro intinto. Quando sono cotti fatevi dei piccoli tagli e introducetevi un po' di burro pestato nel mortajo con prezzemolo, erba cipollina e misto con pepe, sale e sugo di limone.

3. **Petto d'agnello ai ferri.** — Lessate il petto d'agnello nell'acqua pura, disossatelo e tagliatelo a fette e marinate queste fette, quando sono fredde, con olio, pepe, sale, sugo di limone e un cucchiaio d'erbe fine trite (anche menta romana, se ne avete). Dopo 2 ore circa intingetele nell'ovo sbattuto con un cucchiaio d'olio, panatele e cuocetele alla gratella. Servite con capperi e acetini diversi.

4. **Petto d'agnello col ripieno.** — Come il petto di vitello, cotto al forno e pillottato col suo sugo. Volendo farlo senza ripieno lo cuocerete nel modo stesso bagnandolo con brodo, vino bianco, e unendovi alla fine mezzo cucchiaio di farina fina mescolata coll'intinto.

5. **Umido d'agnello.** — Involgete uno o due cosciotti d'agnello in sottili fette di lardo. Collocateli con un battuto di ramerino e d'aglio in una cazzarola il cui fondo avrete coperto di fettine di prosciutto crudo grasso e magro. Empite la cazzarola di brodo buono, copritela e lasciate cuocere il suo contenuto due ore o poco più, cioè finchè il brodo è consumato. Levate la carne, digrassate l'intinto, passatelo da uno staccio fino, unitevi il sugo di un limone, rimettete la carne al fuoco, fatele prendere il lucido colla salsa e servite.

Con verdure. Procedete egualmente, aggiungendo 2 cipollette, 2 carote piccole, un pezzo di radice di sedano, e passando poi ogni cosa colla salsa.

Oppure: Aggiungete alla carne alcuni piccoli pomidoro e alcune patate cotte e tagliate in forma di cubi.

6. **Spezzatino d'agnello coll'acciuga.** — Tagliate a regolari pezzetti un quarto d'agnello, fate in ciascun pezzetto un'incisione col coltello e introducetevi un battutino finissimo di lardo, erba cipollina e acciughe: mettete la carne in una cazzarola con del burro, copritela, e fatela cuocere adagio, versandovi sopra qualche cucchiaio di brodo buono e di vino bianco. Pestate un cucchiaio o due di capperi con la scorza trita d'un limone e, quando la carne è passata, unitevi anche questo battuto, lasciate sobbollire un momento e servitela colla sua salsa alla quale unirete un cucchiaio di senapa francese.

7. **Piedi e testa d'agnello.** — Come quelli di vitello.

8. **Lingua d'agnello.** — La lingua è una delle parti più prelibate dell'agnello e si ammannisce in diverse maniere, fra le quali una delle migliori è la seguente:

Procuratevi alcune lingue di agnello e cuocetele in una *braise* (vedi pag. 6) d'acqua, burro, un mazzetto d'erbe odorose e un mazzetto di radici. Spellatele bene, tagliatele a fettine; preparate una buona salsa di capperi (vedi pag. 32 N.° 43), mettetela in un tegame e fatevi sobbollire alcuni minuti adagio le fette di lingua.

Volendo potete anche salare le lingue, come quelle di manzo, di vitello, di majale, di montone ecc. ecc.

9. **Costoline d'agnello alla francese.** — Preparate delle costoline in modo da farne una sola di tre e lasciatevi soltanto una piccola parte dell'osso. Battetele un momento umettandole di vino bianco, cospargetele di sale e pepe e fatele soffriggere a fuoco ardente nel burro, bagnandole poi con del brodo buono e con un altro po' di vino. Quando questi sono assorbiti, lasciate raffreddare le costoline, involgetele quindi nell'ovo sbattuto e nel pangrattato e friggetele nello strutto.

10. **Costoline d'agnello ai ferri.** — Preparate le costoline come quelle della precedente ricetta, soffregate un piatto con dell'aglio, fatevele marinare con olio, sale, pepe e alcune fette di limone pulite dai granelli e dalla scorza; dopo 1-2 ore mettetele alla gratella e, al momento di servirle, cospargetele con un po' di burro di gamberi o d'acciuga.

11. **Costoline d'agnello „à la minute".** — Come quelle di vitello. Al pangrattato, potete unire un po' di formaggio.

12. **Costoline d'agnello ad uso capriolo.** — Preparate le costoline come dicemmo sopra e marinatele nell'aceto crudo con un battuto di scalogno, di menta, e una foglia d'alloro, 3-4 grani di pepe e 2-3 bacche di ginepro interi. Mettete quindi le costoline in un tegame con alcune fette di prosciutto grasso e magro e un pezzetto di burro, versandovi sopra subito del brodo freddo buono, ma non grasso, e alcuni cucchiai di marinata. Lasciate sobbollire tutto molto adagio. Quando le costoline sono cotte, levatele dal tegame, scolate la salsa, unendovi anche, se v'aggrada, un cucchiaio di zucchero caramellato e, rimessavi la carne, coprite un momento con un testo pieno di cenere calda, poi servitela con qualche buona *purée* di verdura.

13. **Costolette d'agnello „ à la Villeroi ".** — Mettete il petto d'agnello in tegghia, con del brodo buono, salato, un mazzetto d'erbe miste e un mazzetto di radici, 2 cipollette e un pezzetto di burro, aggiungetevi anche un bicchierino di vino bianco.

Quando la carne è cotta disossatela, collocatela subito sul tagliere o meglio su una tavoletta di marmo e, sovrappostavi un'assicella con un peso, lasciatela bene raffreddare. Tagliatela quindi a fette regolari. Preparate intanto la crema in questo modo:

Mescolate 3 cucchiai di farina con 4 cucchiai di burro sciolto amalgamandoli a fuoco lento senza che prendano colore e diluendoli col brodo digrassato del petto, 4-5 decilitri in tutto. Cuocete adagio e, quando il composto prende consistenza, unitevi 2 tuorli d'uovo, 20 gr. di prosciutto magro pestato, mezzo cucchiaio di prezzemolo trito e un pizzico di menta, anche il sugo di mezzo limone. Intingete mediante una forchetta ciascun pezzo di carne in questo composto e mettetelo sopra un piatto lasciandovelo raffreddare: involgete quindi le costolettine nella farina, poi nell'uovo frullato e finalmente nel pangrattato e friggetele d'un colore dorato nello strutto bollente. Servitele con ramoscelli di prezzemolo fritto.

14. **Castrato arrosto sul fornello.** — Lasciate infrollire una coscia di montone, levatele gli ossi, il grasso e le pelli e legatela (dopo averla bene salata) con uno spago perchè prenda una forma regolare. Mettetela quindi al fuoco in una cazzarola con uno spicchio d'aglio, 2 cipolle, 2 carote, una mezza radice di sedano, un pezzo di pastinaca e di porro, un mazzetto d'erbe fine, coprite tutto con acqua fresca e fate cuocere circa 3 ore a fuoco lento ed eguale. Quando l'acqua sarà tutta scomparsa, unitevi un bel pezzo di burro e fatevi rosolare il montone da tutte le parti, poi un cucchiaio di farina, e quando anche questa ha preso colore, continuate a pillottare con un po' di brodo. Dopo un'altra ora circa servite. Potete anche finire di cuocere il montone in un tegame al forno. Le radici si passano allo staccio se non sono consumate e s'impiegano per salse o minestre. Questo arrosto riesce delicatissimo ed è di gran lunga preferibile a quello di vitello. Mezz'ora prima di servirlo potete aggiungervi un po' di zucchero caramellato sciolto con un cucchiaio o due d'aceto.

15. **Castrato allo spiedo.** — Pulite e battete bene una coscia di montone e mettetela per 12 ore in mezzo alla cenere coprendo questa di brace. Cuocetela quindi allo spiedo come l'arrosto di vitello.

16. **Costolette di castrato.** — Procuratevi una dozzina di costolette di montone giovane e lasciatele frollare 4 giorni in estate, 8-10 in in-

verno. Battetele bene formando tutto un corpo col filetto di carne che ricopre l'osso, sopprimendo una parte di questo e una parte del grasso se fosse soverchio. Collocatele quindi in un tegame dove avrete disposto un abbondante battuto di lardo e di cipolla con qualche fettolina di prosciutto magro e delle erbe e radici a vostro piacere pure pestate, lasciatele rosolare bene da tutte due le parti, poi bagnatele con del brodo buono e un po' di salsa di pomodoro, copritele e lasciatele cuocere adagio un'ora circa o anche più se il fuoco è lento. Levate quindi le costolette e, passata e ridotta la salsa, rimettetevele collocando sul tegame un coperchio pieno di cenere ardente, a ciò prendano il lucido e servitele poi con qualche *purée* di legumi, badando di guernire gli ossi con della carta arricciata.

17. **Costolette di castrato ai ferri.** — Preparate delle costolette di montone come quelle della precedente ricetta, badando che siano bene infrollite, marinatele con olio, pepe e sale in un piatto soffregato coll'aglio, poi mettetele alla gratella, ponendovi sopra, quando saranno cotte, dei fiocchetti di burro d'acciughe o di gamberi.

18. **Costolette di castrato pestate.** — Le costolette di montone si possono allestire nelle più svariate maniere, come quelle di vitello e di agnello. Ecco ancora una ricetta di costolette pestate:

Prendete un pezzo di spalla o di coscia di montone, passatela due tre volte dalla macchina o pestatela fortemente colla lunetta, unendovi il sale necessario e un battutino di salvia. Dopo alcune ore formate delle costolettine di forma oblunga, tutte eguali, involgetele nell'olio e nel pangrattato, fate sciogliere un po' di burro in un tegame, o riscaldatevi dell'altro olio e cuocetevele, spruzzandole poi con sugo di limone.

19. **Castrato in umido con prosciutto.** — Disossate una coscia di montone non troppo grossa ma molto frolla, appianatela, salatela, cospargetela di pepe e fatela cuocere un'ora circa in un tegame con molto burro. Alcuni minuti prima di servirla copritela con delle fettine di prosciutto, cospargetela di parmigiano e mettetevi delle brace sopra e sotto.

20. **Castrato in umido colla cipolla.** — Fate soffriggere nel burro 2 cipolle trite, collocatevi sopra 1 chilogr. di spalla o di coscia di montone tagliata in forma di cubi come grossi noci, riempite la cazzarola di acqua o di brodo e lasciate cuocere lentamente il composto finchè il liquido è scomparso. Unitevi allora un pezzo di burro fresco, badate che la carne pigli colore, bagnatela con un cucchiaio o due di vino o con del sugo di limone e servite con un contorno di riso, di paste, di verdure ecc. ecc.

21. **Castrato in umido ad uso „Hochepot".** — Come il precedente, soltanto lo cuocerete in un recipiente più grande, e allestirete a parte delle verdure svariate cotte nel burro, fiori di broccolo, mezzi carciofini, cavoli rapa, rape, radici diverse, patate a dadi, verze ecc. ecc. tutto quello che offre la stagione per poi unirle alla carne cotta, sulla quale avrete versato del brodo in maggiore abbondanza per aumentare la quantità dell'intinto, unendovi anche un cucchiaio di farina.

22. **Castrato rotolato in umido.** — Preparata una bella fetta frolla e battuta di coscia di montone allestitela come la *roulade* di filetto in umido oppure nella seguente maniera:

Spalmatela con del formaggio grattato misto con sale e pepe, rotolatela, legatela, cuocetela in tegghia con molto burro, pillottandola col suo intinto e alla fine con sugo di limone.

23. **„Gulasch" di castrato.** — Tagliato del lardo a fettoline fatene un suolo in una cazzarola fonda, copritelo con un altro suolo di cipolle tagliate ad anelli. Soffriggeteli e quando hanno preso colore collocatevi sopra il montone (spalla o coscia), tagliato a dadi con qualche po' del suo grasso, fatelo rosolare 40 min. circa, poi versatevi dell'acqua fredda, tanta che sorpassi di due dita la carne, più un buon pizzico di paprica (peperone rosso ridotto in polvere che si prepara in Ungheria) e alcune patate tagliate a dadi. Quando il composto ha bollito qualche tempo e comincia a condensarsi, unitevi della buona salsa di pomodoro.

24. **„Irish-Stew" Piatto irlandese di castrato.** — Questa vivanda somigliante all'*Hochepot* si prepara disponendo in una marmitta (possibilmente di quelle che chiudono ermeticamente) uno strato di patate crude, uno strato di carne di montone (anche costoline dissossate), uno strato di cipolle, tutto tagliato a fette, e un suolo di verdure, come carote, verze, indivia, sedano ecc. aggiungendo sempre pepe e sale, ripetendo il turno degli strati e riempiendo il recipiente di brodo fin poco più dell'altezza degli ingredienti. Fate cuocere tutto a vapore, scuotete spesso la marmitta perchè nulla s'attacchi al fondo e in capo a 3 ore circa servite in una zuppiera.

25. **Dorso di castrato (carré).** — Il dorso di montone si fa in umido e arrosto, semplice o marinato (vedi sotto) e coperto di lardelli. Se è molto frollo e proveniente da un animale giovine si cuocerà in una tegghia, a fuoco ardente, anche in capo a mezz'ora. Potete pillottarlo col suo intinto o anche con un pochino di panna. Servitelo con una salsa di funghi o, ancora meglio, di tartufi.

26. **Castrato marinato.** — Bollite mezzo litro d'acqua con mezzo litro d'aceto, 2 fese d'aglio, una cipolla guernita con 2-3 garofani, un pugnetto di sale, pepe a discrezione (in grani), un limone diviso, un mazzetto di timo, 2 foglie d'alloro. Versate questo composto, quando sarà intiepidito, su una coscia di montone e lasciatevelo 6 giorni in estate e 10-15 giorni in inverno voltandola due volte al dì.

Fate soffriggere con del burro un battuto di lardo, cipolla e prezzemolo, collocatevi la coscia di montone bene infarinata, badate che prenda colore da tutte le parti, aggiungete una presina di spezie miste, bagnatela con del brodo, versatevi sopra un cucchiaio di zucchero caramellato sciolto con un poco d'aceto e tiratela lentamente a cottura pillottandola col suo intinto.

27. **Castrato marinato a uso capriolo.** — Bollite mezzo litro di aceto con mezzo litro di vino nero leggero ma buono, 2 cipolle guernite, 2 fesine d'aglio, mezzo limone, un mazzetto di carote, sedano, prezzemolo, alcuni grani di pepe garofanato e 2 foglie d'alloro. Versate il composto su 2 chilogr. di coscia di montone pulita dagli ossi e dalle pelli e strofinata con sale e pepe in abbondanza. Aggiungetevi a freddo 8-10 bacche di ginepro. Quando volete servirvene (in inverno può restare nella marinata anche due settimane purchè si volti ogni giorno) cuocetela in tegghia con del burro, pillottandola con qualche cucchiaio di marinata, aggiungendo un pochino di brodo, un po' di panna acida e qualche goccia di sugo di limone.

Sezione IV.

Il maiale.

Il maiale costituisce un cibo salubre assai ed è in massima più facilmente digeribile delle altri carni. I majali di media grandezza sono più gustosi dei grossi. La loro carne dev'essere rosea e soda, e la coscia chiara di colore.

1. **Porcellino da latte.** — Prendete un porcellino da latte di due-tre settimane al più; frollato che sia, tenetelo sopra la fiamma per abbrustiarne il pelo e raschiatelo bene con un coltello. Levategli quindi i piedi, gli occhi e le interiora facendo un taglio possibilmente piccolo, salatelo internamente e appendetelo ad un chiodo lasciandolo riposare 24 ore.

Empitelo quindi con un ripieno eguale a quello del polpettone di majale (vedi N.° 7) lasciando da parte le sardelle e abbondando coi tartufi, oppure con un ripieno fatto col fegato di majale, col cuore e col polmone del porcellino, misto con burro, tartufi, erbe fine e qualche odore; cucitelo, infilatelo nello spiedo, bagnatelo tutto coll'olio e pillottatelo pure con olio parecchie volte. Cottura circa ore 2 ½.

2. **Arrosto di majale allo spiedo.** — Preparate un pezzo di lombata, sopprimendo una parte del grasso, steccatela con dei lardelli marinati in un miscuglio di sale, pepe, olio e ramerino pesto, versatevi sopra dell'olio dopo averla diligentemente soffregata col sale. Involgetela in una carta unta d'olio, infilatela nello spiedo, cuocetela due ore a fuoco moderato, togliete via la carta e tiratela a cottura spruzzandovi sopra qualche stilla d'aceto. V' impiegherete in tutto circa 3 ore.

Servite con salsa piccante.

3. **Arrosto di majale sul fornello.** — Mettete in una cazzarola un pezzo di lombata o qualche altra parte buona del majale con un finissimo battuto di ramerino, aglio, olio e sale. (Avrete salato prima e lardellato la carne.) Cuocete la lombata lentamente 3 ore circa, pillottando con acqua fredda o brodo.

4. **Arrosto di majale alla tedesca (roulade).** — Levate gli ossi e una parte del grasso a chilogr. 2 ½ di lombata di majale, soffregatela con del sale in abbondanza, rotolatela e legatela in forma di salsicciotto, collocatela in una cazzarola dove avrete messo un liquido composto di metà brodo e metà acqua che raggiunga l'altezza di 3 cent. e un bel pezzo di burro. Cuocete la *roulade* al forno finchè il liquido è assorbito, unitevi allora dell'altro brodo e un po' di grasso fino d'arnione di vitello o di manzo e fatela cuocere ancora ore 3-3 ½. Digrassate l'intinto, condensatelo, unitevi 3 cucchiai di panna acida, rimettete un momento l'arrosto nella cazzarola e dopo 10 minuti servite.

5. **Arrosto di majale marinato.** — Mettete in fusione 3 giorni un pezzo di lombata o d'altra carne di majale con la marinata cotta, senza burro *f)* pag. 19, cuocetela poi 3-4 ore in cazzarola, con molto burro, pillottandola con qualche cucchiajo della marinata stessa e con dell'acqua fresca.

6. **Umido piccante di majale.** — Mettete sul fondo d'una cazzarola uno strato di fette di lardo e uno strato di fettine di prosciutto, una grossa cipolla guernita, un pezzetto di carota, mezza radice di sedano, una fesina d'aglio, collocatevi sopra 50-60 gr. di burro e un pezzo

di lombata di majale disossata, legata in forma di salsiccione e molto bene steccata con filetti di lardo marinati in un miscuglio di sale, pepe e erbe fine. Lasciatela soffriggere un pochino, copritela poi con parti eguali di brodo e aceto bianco, chiudete la cazzarola e fatela cuocere 3 ore circa a vapore. Levatela quindi, passate e digrassate l'intinto, unitevi 2 cucchiai di capperi, 2 peperoncini sotto l'aceto pestati e servite.

7. **Arrosto (polpettone) di majale nella rete.** — Passate dalla macchina 500 gr. di carne di majale, 500 gr. di vitello e un po' di grasso di vitello o di majale, 5-6 acciughe diliscate, unitevi 2 cucchiai d'erbe fine trite in polvere, 2 tartufi triti, mezza fesina d'aglio sciolto col sale, 2 cipolle rosolate nel burro e mescolate al fuoco con 50 gr. di midolla di pane bagnato nel brodo e un po' di latte, un buon pizzico di pepe, un po' di noce moscata e 2 uova intere. Raccogliete il composto in forma di grosso salsiccione, involgetelo nella rete di majale a cui darete qualche punto a ciò non si scomponga, cuocetelo un pajo d'ore con del burro in un tegame, pillottandolo con dei cucchiaini d'acqua fresca e col suo intinto.

8. **„Griblettes" di majale.** — Tagliate a belle fette grosse un pezzo di coscia frolla di majale, pestatele un poco, lardellatele bene, intingetele nell'olio, spolverizzatele di sale, pepe e ramerino trito, cuocetele quindi sulla gratella.

9. **Altre costolette di majale ai ferri.** — Preparate delle costolette di majale, battetele col mazzuolo, marinatele con pepe, sale, olio e prezzemolo, cipolla o aglio pesto e cuocetele ai ferri.

10. **Costolette di majale „aux fines herbes".** — Preparate delle costolette di majale, battetele bene col mazzuolo, involgetele nel burro fuso e nella farina, poi collocatele in un tegame con un pezzo di burro e un battuto di prezzemolo, di cipolla e di funghi fini (freschi o secchi e messi alcune ore in molle), fate rosolare tutto lentamente e bagnate a poco a poco con sugo di carne.

11. **Lucaniche di majale senza budello.** — Passate dalla macchina due parti eguali di carne magra di majale e di vitello e unitevi un quarto del suo peso di midollo di manzo, sale e pepe a discrezione, se lo gradite un po' d'aglio pestato col sale e qualche odore. Impastate il composto con un po' di panna, formate con le mani delle salsiccette lunghe quanto un dito, involgetele nel burro fuso, poi nella farina, fatele quindi rosolare in fretta nello strutto dove avrete già soffritto una cipolla dimezzata che leverete prima di servire le lucaniche: fatele portare in tavola su uno zoccoletto di *purée* di patate o di spinaci.

Nella rete. Allestite queste lucaniche in proporzioni più grandi, involgetele nella rete di majale, e poi rosolatele nel burro bagnandole con brodo buono.

12. **Salsiccia di majale.** — La salsiccia fresca di majale (vedi *maniera di allestirla*) si cuoce 25-30 m., non più, in un tegame, senza alcun condimento, con un po' d'acqua perchè si conservi morbida, dopo averla bene lavata e infarinata. In certe regioni d'Italia si usa aggiungervi un pugno di grani d'uva bianca. La salsiccia si serve generalmente con fette di polenta. Volendo farla con un po' d'intinto vi aggiungerete del sugo d'arrosto o brodo buono (vedi *polenta*).

13. **Cotichino, zampetto, bondiole, cappelletti ecc.** — Tutte le carni di majale insaccate si cucinano a lesso in arnesi appositi dove possano stare distese. Se si trattasse di carni salate, occorrerebbe metterle alcune ore in molle nell'acqua. In ogni modo conviene lavarle molto bene. Il cotichino e le bondiole s'involgono in un pezzo d'*organdis*. Il tempo della cottura, che dev'essere lenta e regolare, varia dalle 4-6 ore secondo la grandezza. Lo zampetto impiega generalmente 6 ore, il cotichino 5 ore, le bondiole 4 ore, e così i cappelletti.

Queste carni si servono con *purées* e verdure svariate.

Maniera di allestirle (vedi Cap. 40).

14. **Carnesecca, carne salata di majale (Kaiserfleisch).** — Ben lavata la carnesecca, immergetela in una grande cazzarola piena di *sauerkraut* (vedi maniere di allestire il *sauerkraut* e la carnesecca), cuocetela 4-5 ore, poi servitela coi cavoli e con crostoni di polenta fritta. Questo piatto casalingo è squisito. Al *sauerkraut* farete bene di aggiungere un *roux* diluito con brodo. (Vedi *verdure*).

15. **Lucaniche col budello (salamini).** — Cuocetele (dopo averle ben lavate) come la carnesecca entro il *sauerkraut* ma non così a lungo. Questo lo farete se sono fresche; secche si mangiano a fettine come il salame. Le lucaniche piccole da minestra, i *probusti* ecc. si mettono semplicemente nell'acqua bollente e, ritirando la cazzarola sull'angolo del fornello, si lasciano soltanto venire a galla.

16. **Prosciutto (Maniera di cuocerlo).** — Mettetelo 48 ore in molle nell'acqua fresca, se fosse grande 60 ore. Lavatelo bene e cuocetelo quindi 4 ore a lento fuoco nell'acqua e lasciatevelo raffreddare.

Oppure: Mettete tre giorni il prosciutto in molle nell'acqua, con un buon pugno di fieno di lupinella, il quarto giorno lavate bene il fieno e il prosciutto e bollite poi tutto 3 ore circa con dell'altra acqua pura.

17. **Prosciutto cotto al forno nella pasta di pane.** — Una delle maniere migliori di cuocere il prosciutto è quella di avvolgerlo in una sfoglia di pasta di pane della grossezza di 2 centimetri circa e di collocarlo al forno. Prima di far ciò, mozzerete l'osso dalla parte superiore sopprimendo tutto quello che vi fosse di nero, poi metterete il prosciutto una notte in molle nell'acqua e dopo di averne rasato la pelle lo soffregherete con un battuto di erbe fine o, se fosse d'inverno, con pepe, pimento o foglie d'alloro pestate, poi lo involgerete nella sfoglia di pasta di pane di segale, chiudendone bene gli orli, foracchiandola in più parti per evitare che scoppi e stringendola intorno alla carne in modo che non ne possa trapelare goccia di sugo.

Collocate quindi il prosciutto così addobbato in un forno caldo e lasciatelo cuocere 3-4 ore secondo la sua grandezza. Se lo mettete sovra una lamiera conviene che questa sia unta e infarinata.

Lasciate raffreddare il prosciutto entro il pane. Se volete però gustarlo caldo tagliatelo subito e servitelo fumante.

18. **Lingua salata di majale.** — Come quella di bove.

19. **Lingua di majale fresca.** — Si possono cuocere le lingue fresche di majale in una *braise* (vedi *brasura)* e poi servirle con verdure, oppure si friggono nello strutto dopo averle tagliate a fette e involte nell'ovo sbattuto e nel pane.

20. **Fegato di majale.**

Ai ferri. Tagliate il fegato a fette sottili ma non troppo, involgetele nella rete di majale, marinatele con olio, mettetele alla gratella. Quando sono cotte spolverizzatele di sale e pepe e spruzzatele col limone.

In tegghia. Preparate le fette di fegato come sopra nella rete, marinatele coll'olio, involgetele in un battutino finissimo di salvia misto con pangrattato, adagiatele in una tegghia con dell'olio freddo, cuocetele lentamente sul fornello. Sale, pepe, alla fine.

Oppure: Preparate le fette come sopra senza marinarle, mettetele in un tegame dove avrete soffritto, nel burro, una grossa cipolla trita. Fatele rosolare, bagnatele poi con brodo freddo o acqua per ottenere un po' d'intinto. Sale e pepe alla fine, più il sugo di mezzo limone.

Col pomodoro. Fate soffriggere nel burro una grossa cipolla trita, adagiate sopra questo soffritto le fette di fegato con una foglietta d'alloro per parte (le punterete con uno stecchino) o con una foglia d'alloro sola e la rete intorno. Quando sono rosolate, unitevi della buona salsa di pomodoro, sale e pepe.

Alla contadina. Mettete le fette semplici in un tegame con un piccolo suolo di cipolle trite, la scorza di mezzo limone pestata fina e un bel pezzo di burro. Fate rosolare tutto sul fornello, bagnate con brodo, aggiungete sale e pepe.

Il fegato si serve generalmente colla polenta ed è cibo di famiglia.

21. **Arnioni di majale trifolati.** — Lavateli bene, sopprimete il grasso, divideteli a metà, lasciateli riposare un' ora, rilavateli (in questo modo perdono una parte del sapore che riescirebbe poco appetitoso), tagliateli a fettine. Fate un soffritto con olio, burro, prezzemolo, aglio, pepe e un po' di brodo. Mettetevi le fettine d'arnione, cuocetele in fretta, 15-20 m. Aggiungete salsa di pomodoro, sale alla fine.

Gli arnioni di majale, preparati come sopra, si possono cuocere anche alla gratella come quelli di vitello (vedi pag. 280).

22. **Pancetta di majale marinata in agrodolce.** — Marinate alcuni giorni dei pezzi di pancetta di majale nell'aceto crudo con salvia, bacche di ginepro e sale. Cuoceteli poi nel vino nero unendovi 2-3 cucchiaini di zucchero, pepe, cannella e garofani a piacere, un po' di pinoli e passolina. Servitela con la sua salsa ristretta.

23. **Pancetta semplice.** — Come la carnesecca cuocendola 2 ore nel *Sauerkraut.*

24. **Piedi di majale fritti.** — Scottate alcuni piedi di majale nell'acqua bollente, puliteli con cura, divideteli a metà, cuoceteli 6 ore nell'acqua salata con un mazzolino d'erbe e un mazzetto di radici, levate via l'osso, involgeteli nell'ovo frullato e nel pangrattato e friggeteli nello strutto.

25. **Piedi di majale col ripieno alla San Lorenzo.** — Cuocete i piedi di majale come sopra, senza dividerli. Levate fuori con la massima precauzione l'osso e sostituitevi un buon ripieno di carne cotta di majale (arrosto) mista con prosciutto, midolla di bue, scalogno trito, un pane bagnato nel brodo e passato col resto allo staccio, sale, se occorre, pepe e alcuni tartufi a fettine.

Contornate i piedi, così ripieni, colla rete di majale, fateli rosolare un pochino nel burro in una tegghia, involgeteli nell'uovo frullato e nel pangrattato e collocateli sulla gratella a fuoco ardente.

26. **Orecchie di majale.** — Cotte le orecchie di majale nell'acqua salata, finchè sono morbide, mettetele fra due assicelle sotto un peso. Quando sono così preparate potete cuocerle tanto fritte come alla

gratella involte nell' uovo sbattuto e nel pangrattato per servirle poi con qualche salsa piccante. Le orecchie si possono cuocere anche nella *braise* (vedi pag. 6) e col pangrattato si può mescolare un cucchiaio o due di erbe fine trite.

27. **Testa di majale.** — La testa si può allestire in diverse maniere. Occorre ch' essa provenga da un majale dell' età di un anno circa e che vi sia unito anche il collo. Quando l' avrete debitamente pulita, lavata, abbrustiando con una paletta rovente il pelo, la impiegherete a piacer vostro.

Testa di maiale marinata. Sopprimete l' osso del collo, quelli delle guance e del naso, badando di ledere il meno possibile la pelle, che poi ricucirete ove occorresse, così gli occhi e il cervello che impiegherete per ripieni. Mettetela quindi in una marinata cotta senza burro come quella indicata a pag. 18 N.° 3 *a*) e, trascorsa una settimana, cuocetela 2-3 ore nel brodo con una parte della sua marinata e servitela con una salsa piccante, badando di conservarle possibilmente la forma.

Se volete farla a uso cinghiale, cuocetela prima 2-3 ore nella marinata, collocatela in una scodella di porcellana, versatevi sopra la marinata tiepida e passata allo staccio e, trascorsi alcuni giorni, imbanditela fredda con la salsa come sopra.

La testa di majale si allestisce anche ripiena e calda come quella di vitello, oppure fredda nella gelatina, e così il porcellino da latte, ma queste ricette non fanno parte della cucina di famiglia.

Testa di maiale salata (vedi *coppa alla romagnola*).

Sezione V.

IL CAPRETTO E IL CONIGLIO

Il Capretto.

Il capretto, se è ben preparato, può fornire un cibo sano ed eccellente. Esso dev' essere frollo bensì, ma non troppo passato. Il sapore dolciastro delle sue carni si corregge, volendo, con una leggera marinata cruda di aceto, erbe e radici nella quale però lo lascierete soltanto poche ore.

1. **Capretto arrosto allo spiedo.** — Ben lardellato, salato internamente ed esternamente, pillottato con burro, accomodato come la lepre. Cottura ore 1-1 $^1/_4$.

2. **Capretto arrosto al forno.** — Involto nella farina, cotto in tegame, con burro, pillottandolo spesso. Un'ora di cottura.

Oppure: Fatto un soffritto di burro, lardo, cipolla, erbe fine e radici, collocatevi sopra il capretto (marinato o meno vedi sopra), pillottatelo spesso con acqua o brodo freddo. Se il capretto non fosse stato marinato, bagnatelo anche con qualche cucchiaino d'aceto.

3. **Capretto in „ragoût".** — Tagliate la carne del capretto a filetti, marinatela un pajo d'ore con un po' d'aceto, poi mettetela in tegghia (dopo averla infarinata) cogli arnioni divisi in più pezzi, col polmone tagliato a fettoline e infarinato, con un bel pezzo di burro e una cipolla tagliata in croce. Soffriggete tutto insieme, bagnate con buon sugo di carne, unitevi un po' di funghi in umido, il fegato cotto a parte a fettine nel burro, il cervello scottato e pure rosolato nel burro con erbe fine. Servite con guernizione di crostoni.

4. **Frittura di capretto.** — Come quella semplice di vitello.

Il Coniglio.

Il coniglio selvatico è di gran lunga preferibile al coniglio domestico che si alleva sopra larga scala in Francia e vi si prepara nelle più svariate maniere. Tanto l'uno come l'altro si avvalorano mettendoli in una marinata fredda d'aceto, erbe e radici, oppure d'aceto misto con vino bianco, tuttavia il sapore dolciastro delle loro carni bianche e leggere non conviene a tutti i palati e l'Italia ne fa scarso uso.

5. **Coniglio al forno, in umido.** — Sopprimete la testa, le interiora e le zampe anteriori di un coniglio a cui sarà stata tolta la pelle appena macellato, lardellatene il dorso come si trattasse d'una lepre, salatelo bene, adagiatelo in una tegghia su uno strato di fette di lardo, aggiungetevi un po' di burro, collocate la tegghia al forno, pillottate alternativamente il coniglio con un po' di panna e d'aceto (se non vi sarà stato marinato prima). Trascorsa un'ora levate, digrassate, condensate l'intinto e versateglielo sopra; servite l'umido fumante, con verdure.

6. **Coniglio marinato, in umido.** — Alla marinata indicata più sopra, aggiungete 2-3 foglie d'alloro, alcuni grani di pepe, alcune bacche di ginepro e una cipolla guernita, bollite tutto insieme: quando il liquido sarà tiepido mettetevi un coniglio preparato come sopra, dopo alcune ore levatelo asciutto e cuocetelo al forno sopra un battuto di lardo, prosciutto e ramerino aggiungendovi un po' di burro e pillottando col brodo.

7. **Coniglio allo spiedo.** — Vuotate un coniglio lavato e spellato, sostituite alle interiora un ripieno fatto col cuore, gli arnioni e il fegato dell'animale, oppure con un ripieno di carne cruda di vitello e di majale (vedi *polpettone di majale*) aggiungendovi un pajo di cucchiai di capperi triti, cucitelo, salatelo, lardellatelo, involgetelo in fettine di lardo e in una carta unta. Infilatelo nello spiedo e cuocetelo a fuoco vivo circa 40 minuti; levate via la carta, spolverizzatelo di pangrattato e pillottandolo con un po' di burro tiratelo a perfetta cottura. Servitelo poi con salsa di funghi o di sardelle diluita con un po' di madera e coll'intinto del coniglio.

Potete variare il ripieno, aggiungendovi anche dei tartufi.

8. **Coniglio in „ragoût".** — Come il capretto.

9. **Spezzatino di coniglio all'ungherese.** — Tagliate la carne di un coniglio a filetti, adagiateli in una tegghia sopra un battuto abbondante di lardo, cipolla, erbe fine, unitevi sale e pepe e alcune cipollette intere, coprite di brodo. Quando questo è assorbito, versatevi sopra della buona salsa di pomodoro e un pizzico di paprica e servite con contorno di patate, dopo avere passato e all'occorrenza ridotto l'intinto.

Sezione VI.

Maniera di scalcare le carni.

Lo scalcare bene e colla dovuta rapidità non è cosa facile, non dobbiamo quindi meravigliarci se questo mestiere in apparenza così volgare fu elevato nei tempi antichi al grado di arte, anzi di arte libera. Storici e poeti se ne occuparono. Gli scalchi dei Romani *(scissores)* tagliavano le vivande con atti ritmici al dolce suono dei flauti.

Nel medio evo vantarono la loro abilità per acconciare gli arrosti i più alti personaggi e un trovatore provenzale, celebrando le gesta di re Artù, lo dipinse come insuperabile nella virtù ospitale di procurare a ciascun convitato un'equa parte di cibo.

In Francia nei secoli più recenti la carica onorifica di *Ecuyers tranchants* fu affidata ai membri della più scelta aristocrazia.

Ai tempi nostri i signori tedeschi e inglesi non sdegnano di scalcare le carni per la mensa di famiglia, ma se quest'occupazione non è forse sempre adatta alla dignità virile ci guadagnano quei piatti che hanno bisogno di essere serviti fumanti e senza troppo perdere del loro sugo.

Nelle piccole famiglie è da considerarsi più che l'abilità nel tagliarle, l'arte di scegliere le carni. I macellai, per vendere bene la loro merce, spesso la dividono così malamente per nascondervi gli ossi che cotta e portata in tavola non ha nè bell'aspetto, nè valore. In tempo d'inverno è quindi cosa opportuna il fare acquisto di tagli grossi, come

coscie di montone o di vitello intere che si possono spartire in casa, lasciando a ciascun pezzo la sua parte di osso, o separando i muscoli dagli ossi, ciò che si ottiene facilmente col seguire le pelletiche che li circondano.

Le coscie di vitello danno cinque tagli di carne, più l'osso buco e qualche frammento per intingoli e spezzatini. (Vedi Cap. 39 *modo di conservare le carni*).

Per scalcare le carni vi occorreranno una forchetta a tre punte sottili e lunghe un coltello non troppo grosso, accuminato, affilatissimo ed elastico, più le apposite forbici.

***

Le carni vanno sempre tagliate contro il filo dei muscoli, e se sono morbide, per isbieco.

Il manzo lesso (coscia, culaccio) si taglia a fette regolari lasciando a ciascuna (per chi piacesse e per la mensa di famiglia) una porzione di grasso. La costa lessa essendo difficile a tagliarsi si serve intera con una paletta ad uso cucchiaio. Il petto lesso di vitello come il petto arrosto.

Gli arrosti di culaccio, di manzo, di coscia di vitello e di filetto di majale si tagliano come sopra, badando che il pezzo conservi la sua forma. Se le fette fossero troppo grandi però le dividerete a guisa di gherone, disponendole poi regolarmente sul piatto da portata.

L'arrosto di filetto di manzo si taglia pure come sopra e un po' per traverso badando di sottrarno il grasso soverchio, oppure *en semelle* come dicono i francesi cioè lasciandovi sotto intatta, come zoccolo, la fetta più flaccciosa. La parte media del filetto è la migliore.

La lombata di vitello arrosto si taglia a fette regolari e a norma delle coste il cui osso si deve fendere coll'accetta prima di cuocerla, disponendole poi con garbo sopra un piatto caldo e guernendole ciascuna con una fettina dell'arnione e una porzione del filetto (se c'è) che avrete cotti insieme e poi levati, e con 2 spicchi di limone mondati.

Il petto di vitello (cotto sia a lesso, sia arrosto o in umido), lo dividerete a fette prima a traverso le cartilagini poi lungo le costine osservando che resti per ognuna una parte eguale di carne e anche di ripieno se ve l'aveste messo.

Per scalcare un *roastbeef* lo metterete sul tagliere colla parte più carnosa di sopra e colla punta delle costole a voi rivolta e farete un taglio da destra a sinistra lungo l'osso per staccarne il muscolo che ridurrete a fette molto sottili e regolari per separarle poi anche dall'osso inferiore, passandovi il coltello da sinistra a destra. Se volete usufruire del *controfiletto* del *roastbeef* voltate la carne e tagliate per traverso anche la parte più grassa, badando appunto che nel servirla il grasso non sia soverchio.

Gli ossi degli arrosti e umidi fini si possono far bollire col brodo della minestra al quale danno ottimo sapore.

La coscia intera di castrato la collocherete sul tagliere in modo che la noce, cioè la parte migliore stia di sopra e che la punta dell'osso riesca alla vostra destra, e ne staccherete delle fette non troppo grosse badando sempre di contrariare il filo della carne, poi separerete i muscoli dalle parti dell'osso, riducendoli pure a fette per isbieco. V'è nel mezzo della coscia del montone un po' di grasso che per certuni costituisce un boccone prelibato. Osservate però di servirlo sempre bollente, altrimenti piglierebbe un sapore disgustoso. Colla coscia di vitello intera procederete su per giù nello stesso modo cercando sempre il filo dei muscoli.

Per scalcare il *carré* di montone, fategli prima di tutto due incisioni laterali nella

polpa lungo l'osso della spina, e tagliatela per isbieco a fette piuttosto grosse, poi separatala anche dalla parte di sotto dagli ossi, asportate le costole e il pezzo del collo, conservando l'osso spinale lungo il quale ricomporrete la carne, per servirla.

Se fosse cotto in umido badate che non vi resti unita una soverchia quantità di grasso.

Il *carré* di majale si taglia nello stesso modo, recidendo in primo luogo il filetto.

Se volete tagliare un prosciutto levate via prima di tutto la cotica, poi staccate la carne dalle parti dell'osso, riducendola a fette finissime. Colla parte che rimane sopra e sotto all'osso si fanno delle fettine più irregolari. Se il prosciutto fosse appena cotto, terrete le fette un po' più grosse, immergendo il coltello nella carne e tirandolo verso di voi.

Il porcellino da latte si deve scalcare in tavola portandovelo fumante. I pezzi più prelibati sono il cervello e gli orecchi che asporterete in primo luogo per collocarli sul piatto e la pelle che si solleva, dopo aver reciso la testa, e si taglia colla carne che vi aderisce. Il rimanente va servito con una salsa piccante.

Certi cuochi hanno l'usanza di praticare qualche tagliuzzo nella pelle del porcellino crudo a ciò il vapore interno, cuocendo, non la faccia scoppiare.

Modo di scalcare l'uccellame, la selvaggina, il pesce vedi ai Capitoli relativi.

CAPITOLO DECIMOQUARTO

PIATTI FREDDI.

Sezione I.

Piatti e pasticci freddi di carne, galantine ecc. ecc.

I piatti freddi più semplici si servono nelle colazioni, nelle gite campestri, quelli più complicati nelle *garden parties,* nei pranzi prima dell' arrosto, nelle cene ecc. ecc.

Le stesse regole delle gelatine dolci (vedi Cap. 24) valgono per sformare le gelatine di carne che si servono sovra piatti eleganti, aggiungendo spesso al contorno un po' di guernizione verde.

1. **Manzo lesso colla salsa alla genovese.** — Mettete un pezzo di culaccio nell' acqua bollente con le solite radici, carota, sedano, pastinaca, porri, cipolla, una fesa d' aglio, un mazzetto d'erbe odorose, fatelo cuocere bene, lasciatelo raffreddare, servitelo con la seguente:

Salsa. Mescolate al fuoco un pezzetto di burro, aggiungetevi un cucchiaio di farina, amalgamateli, versatevi mezzo bicchiere d' acqua. Soffriggete a parte nell' olio 3 acciughe con una cipollina, tritate anche 10 mandorle amare, 2 cucchiai di capperi e pestate 20 gr. di zucchero. Unite ogni cosa, fate condensare la salsa a lento fuoco, mettetevi alfine 2 citrioli e 2 funghi triti.

2. **Manzo in gelatina.** — Preparate secondo la regola un pezzo di culaccio o di filetto, circa 1500 gr., salatelo, lardellatelo diligentemente, riducetelo come una lunga salsiccia, piegatelo e cucitelo in forma d' anello e chiudetelo, per ottenere questo scopo, entro un velo. Collocatelo quindi in una tegghia dove avrete posto uno strato di lardo e uno di

cipolla trita, un suolo di fettoline di coscia di manzo e uno di prosciutto crudo, anche erbe e radici, se il sapore v'aggrada. Coprite con metà acqua e metà brodo la carne e lasciatela cuocere 2-3 ore adagio, finch'è morbida, poi levatela e collocatela in disparte. Versate nella pentola del brodo buono con un po' di estratto Liebig o del *consommé* e lasciatelo bollire 3 ore circa e molto adagio. Passatelo quindi dal colatojo, digrassatelo e rimettetelo al fuoco con 8-10 fogli di gelatina tagliati a pezzi minuti. Lasciatelo bollire 20 m. circa, unitevi un pajo d' albumi a neve per chiarirlo, collocate la carne in uno stampo rotondo e piuttosto basso, versatevi sopra il brodo passato 3-4 volte da una salvietta, mettete sullo stampo un coperchio di legno perchè la carne rimanga a posto e circondatelo di ghiaccio. Al brodo, che deve congelarsi, potete unire il sugo di un limone e un po' di vino bianco; se nel bollire si condensasse troppo, diluitelo con acqua e vino.

3. **„Pressed beef „e Corned beef" all' inglese.** — Prendete 2 chilogr. di culaccio frollo di manzo. Mettetelo in una cazzarola con alcune fettoline di radici, sale, 8-10 grani di pepe (altre droghe non gli convengono troppo), un po' di scorza fina di limone e una cipolla tagliata in croce, anche una fesina d'aglio, copritelo di brodo chiaro o d' acqua, mettetelo al fuoco, collocando sopra la cazzarola invece del coperchio una scodella che gli si adatti bene, piena d'acqua. Cuocetelo sul fornello finchè la carne si stacca bene dall' osso. Levatela, passate l' intinto, digrassatelo, unitevi 10 gr. di gelatina sciolta nel brodo, collocate la carne in una terrina da pasticcio, versatevi sopra l'intinto e comprimete bene affinchè il culaccio non sporga dal liquido. Riponete in luogo fresco. Sformate dopo qualche ora e servite a fette per colazioni. Se l'intinto fosse troppo liquido, condensatelo prima di mettervi la gelatina.

Il *corned-beef* si fa come il *pressed-beef* impiegando invece del culaccio carne salata a uso d' Amburgo e lasciando da parte le erbe e il sale. La carne salata va però messa in molle una notte, prima di adoperarla. Questa gelatina riesce sempre marmorizzata e si serve con salse piccanti.

4. **Bove marinato.** — Lardellate un bel pezzo di culaccio con dei filetti di lardo involti in un battutino di pepe, sale, timo, prezzemolo, basilico e maggiorana, salatelo bene e mettetelo in una cazzarola sul cui fondo avrete disposto uno strato di lardo pesto, uno strato di cipolle trite e delle fettine di radici diverse, come sedano, carota, pastinaca, 2-3 cucchiai d' erbe trite, 2 acciughine pestate e la scorza fina di un limone; versatevi brodo e aceto in parti eguali, badando che la cazzarola sia

quasi piena, chiudetela molto bene e fate cuocere così 2 ore la carne a vapore. Quando il manzo sarà freddo, versatevi sopra dell'olio misto colle erbe della *braise*, collocatelo in una pentola e, trascorsa una settimana, servitelo a fette.

5. **Rifreddo di manzo ad uso salsiccia.** — Pestate separatamente 560 gr. di coscia di vitello, 280 gr. di grasso d'arnione di manzo, 280 gr. di lardo, bagnate 2 pani nel latte e spremeteli da uno staccio, poi passate più volte dalla macchina tutti quest' ingredienti uniti, finchè saranno ridotti a finissima poltiglia. Aggiungetevi quindi 280 gr. di prosciutto cotto e 140 gr. di salame tutto tagliato a dadi (il salame, se volete, con sapore d'aglio), 30 gr. di pistacchi divisi per il lungo, 3-4 tartufi pure a dadi, 2 ova intere, sale, pepe e un po' di formaggio parmigiano.

Mettete il composto entro un budello di manzo diligentemente pulito e lavato, legatelo bene alle due estremità e fatelo cuocere ore 1-1 $^1/_2$ nell'acqua. Freddo che sia e riposato lo servirete a fette con un contorno di gelatina. (Vedi cap. 5).

6. **Rifreddo di manzo salato.** — Preparate del filetto che dopo essere stato bene pulito dagli ossi, dalle pellicole e dal grasso, abbia ancora il peso di 2 chilogr. Mescolate 2 cucchiai di sale con un cucchiaio scarso di salnitro e mezzo cucchiaio di zucchero, schiacciandoli bene fra due carte col matterello, e soffregate diligentemente la carne con questa polvere, consumandola tutta. Riponetela in un arnese di terra o di legno e in luogo fresco e voltatela ogni giorno. (Volendo potete mettere nel recipiente un po' di bacche di ginepro pestate, radici, erbe e grani di pepe.) Trascorsa una settimana, lavatela bene e dopo averla battuta e ridotta in una forma piatta e quadrilunga steccatela con chiodini di lardo, involti in un miscuglio di garofani, cannella, pepe e noce moscata in polvere. Fate un battutino di salvia, basilico, prezzemolo, timo, maggiorana e cerfoglio in parti eguali (un piccolo mestolo di verde in tutto), aggiungetevi pepe in abbondanza e, se le gradite, anche droghe diverse; stendete il battuto sulla carne, rotolatela quindi in forma di salsiccia, cucitela, involgetela in un pezzo d'*organdis*, legatela con uno spago, mettetela in una teglia piena di brodo bollente e lasciatela cuocere 2-3 ore. Ponetela quindi fra due assicelle con sopra un peso e, al momento di servirvene, tagliatela a fettoline e servitela con guernizione di gelatina (vedi cap. 5).

7. **Galantina di manzo.** — Battete gr. 1200 circa di filetto in modo da renderlo piatto e morbido, tagliatelo in forma quadrilunga, pestatene i ritagli con 4 cucchiai di capperi, 140 gr. di midollo di manzo, 6 acciughe e un pezzo di pane di segale bagnato nel vino bianco, aggiungetevi

5 tuorli d' uovo e un po' di sale e dopo avere mescolato questo composto in una scodella, stendetelo sul filetto, copritelo d' un battuto fino di lardo, rotolate la fetta, cucitela bene, legatela strettamente e cuocetela con molto burro. Collocatela poi sotto un leggero peso fra due assicelle e il giorno seguente servitela a fette con gelatina o *mixed pickles*.

Arnese per battere le carni.

8. **Lingua salata di manzo colla gelatina.** — Cotta una lingua salata, secondo la regola, levatele la pelle e tagliatela a fette di media grossezza, ritagliatela quindi con un cerchiello ovale di latta. Guernite ciascuna fetta con fettoline d' ova sode, di radici cotte a lesso, di *mixed pickles* (acetini) ecc. ecc. Versate della buona gelatina liquida in una piastra da biscottini, coll' orlo alto circa cent. 1 $^1/_2$; quand' è rappresa rovesciatela sul tagliere e collocatevi sopra le fette fredde di lingua, badando che la guernizione tocchi la gelatina. Se gli ornamenti non aderissero bene appiccicateli con un po' di burro fresco o d'acciughe. Ritagliate poi collo stesso cerchiello di latta la lingua e la gelatina insieme e servite le fette in un piatto guernito di prezzemolo riccio. Alla lingua potete sostituire la testa di vitello cotta e marinata, il vitello a tonno, il *fricandeau* ecc. ecc.

9. **Vitello a tonno N.° I.** — Disponete in una cazzarola delle fette di lardo, sovrapponetevi uno strato di fette di cipolla, poi uno strato di sottili fette di manzo crudo un po' salate, finalmente 1 chilogr. di vitello magro, salato, incartato e legato con un filo grosso. Mettete la cazzarola al fuoco e quando i primi ingredienti sono rosolati, aggiungetevi a poco a poco del brodo buono chiaro, finchè la carne è coperta. Lasciatela cuocere circa ore 1 $^1/_2$, poi levate il vitello senza togliergli la carta, riponetelo al fresco, fra due piatti, sotto un peso e lasciatevelo 24 ore. Tagliatelo quindi a fette sottilissime, e versatevi sopra la seguente:

Salsa: 12 acciughe, 2 tuorli d' uovo cotti sodi, un pugno di capperi, la mollica di 4 michette inzuppate nell' aceto e bene spremute. Tagliate tutti quest' ingredienti colla lunetta, pestateli quindi nel mortaio di pietra, passateli da uno staccio fino di crini, aggiungetevi adagio il sugo di 2 limoni e tant' olio da farne un composto liquidetto. Guernite il vitello con fette di limone, capperi e citrioli.

10. **Vitello a tonno N.° II.** — Prendete chilogr. 1 $^1/_2$ di coscia di vitello dalla parte corta, dividete il pezzo magro senza tagliarlo del tutto e, formandone una specie di grande fetta, soffregatelo con un po' di prez-

zemolo e di capperi triti, salatelo, rotolatelo e involgetelo in un pannolino o in un apposito sacchetto di velo. Mettetelo in una tegghia con alcune fette di prosciutto e di lardo, con 4 foglie di lauro, un mazzetto di prezzemolo, alcune foglie di sedano, una carota a fette, un cucchiaio d'olio fino, un bicchiere di vino bianco, un quarto di bicchiere d'aceto e tanto brodo che ne resti coperto. Quand'è cotto, cioè in due ore circa, levatelo dal velo, mettetelo in un arnese di terra e versatevi sopra la salsa seguente nella quale lo lascierete (anche parecchi giorni, specie nell'inverno) fino al momento di servirvene e di tagliarlo a fette.

Salsa: 100 gr. di tonno trito finissimo con 3 sardelle, mescolato con una parte dell'intinto colato del vitello poi con olio e sugo di limone, spremuto finalmente a traverso uno staccio di crini.

11. **Vitello colle acciughe.** — Lardellate coi filetti di 6-8 acciughe un chilogr. di coscia di vitello ben pulita dalle pellicole e dal grasso, mettetela in un arnese di terra o di ferro fuso in cui avrete fatto liquefare circa 60 gr. di burro: quando la carne, messa al fuoco, ha preso un bel color d'oro versatevi un bicchiere d'aceto fino e forte. Coprite l'arnese e lasciate cuocere il vitello ore 1 $^1/_2$ circa. Levatelo quindi, tagliatelo a fette e collocatelo sovra un piatto. Unite un pajo di cucchiai di brodo al suo sugo, lasciatelo sobbollire, passatelo dal colatojo, digrassatelo, mescolatevi qualche cucchiaio d'olio fino e versate la salsa sul vitello.

12. **Vitello marinato colla salsa di sardelle.** — Preparate un bel pezzo di coscia di vitello pulita dalle pelli, dai nervi ecc. e riducetelo in forma di grossa salsiccia. Mettete in una cazzarola un bicchiere d'acqua, un bicchiere di aceto bianco e un bicchiere di vino pure bianco, una grossa cipolla tagliata in croce, mezzo limone, 2 foglie d'alloro, un mazzetto guernito, alcuni grani di pepe garofanato e un po' di pepe di Cajenna e fatevi bollire 2 ore circa il vitello moderatamente salato. Riponetelo in una pentola col suo intinto e il giorno appresso tagliatelo a fette e spalmate ciascuna fetta con una salsa composta della mollica di 2 pani bagnata nell'aceto e spremuta, 2 cucchiai di capperi triti, 2 sardelle diliscate e passate allo staccio e un po' d'olio.

13. **Polpettine tonnate, per antipasto.** — Preparate delle fettine di vitello lunghe come un'acciuga e larghe un pollice, battetele bene per assottigliarle e collocatele sopra un tagliere infarinato. Dividete delle acciughe in due parti, tagliate ciascuna parte in tre filetti e guernite tutte le polpettine con uno di questi filetti. Rotolate quindi le fette di vitello, puntatevi uno stecchino, mettetele in una cazzarola bassa ver-

sandovi sopra un poco d'olio e le lische delle acciughe. Fatele cuocere lentamente due ore sulla brace.

Potete gustare queste polpettine anche calde, ma fredde sono preferibili specie se servite con una *mayonnaise* molto acida, cioè mescolata col sugo di uno o due limoni.

14. **Testa di vitello nella gelatina.** — Fate imbianchire una testa di vitello nel brodo, staccate la carne dagli ossi, levatene via il cervello e la lingua che cuocerete a parte insieme agli orecchi. Collocate quindi sopra un tagliere la testina ben forbita, salatela, spolverizzatela di pepe, copritela con un battutino di lardo, sovrapponetevi un battutino di prezzemolo, poi un suolo di prosciutto, un po' di lingua salata di manzo e la lingua del vitello ben cotta, mondata e tagliata a filetti, uno strato di capperi triti, gli orecchi ridotti a fettine, anche un po' di ripieno di salsiccia levato dal suo budello, coprite con prezzemolo, rotolate la testina e legatela strettamente con dello spago, involgetela in un pezzetto d'*organdis* dandole possibilmente una forma regolare. Cuocetela due ore nel brodo buono o nel brodo d'erbe fatto con un soffritto di cipolle, prezzemolo, sedano, carote e profumato con un mazzetto di timo, salvia, basilico e maggiorana. Dopo due ore di cottura mettete la testina fra due assicelle collocandovi sopra un peso. Il giorno seguente tagliatela a fette, mettetele una accanto all'altra (come se la testina fosse ancora intera) in uno stampo unto coll'olio, versatevi sopra della gelatina tanto che ne sia coperta e collocate lo stampo nel ghiaccio.

Il cervello che avrete scottato nell'acqua acidulata, soffritto nel burro e involto a bocconi in una buona e densa *mayonnaise* acidetta, vi servirà di guernizione quando rovescierete il contenuto dallo stampo.

15. **„Roulades" di vitello nella gelatina.** — Tagliate 18-20 fette di vitello magro che abbiano una forma regolare, quadrata, battetele bene, stendete su ciascuna un po' di lardo trito, una fetta di prosciutto, di carne o lingua salata, alcune fettine di tartufo e in mancanza di tartufi dei buoni funghi già cotti, mettetevi il sale e il pepe, rotolate le fettine e stringetele fortemente con tre legature di filo. Coprite il fondo d'una cazzarola di lardo, aggiungete un po' di cipolla, carota, sedano, prezzemolo, adagiatevi sopra i rotoli, empite il recipiente con metà brodo e metà vino bianco. Quando i rotoli saranno bene passati, cioè in ore 1 ½ circa, levateli e lasciateli raffreddare. Collocateli quindi in una tortiera ritti e non troppo vicini gli uni agli altri e versatevi sopra poca gelatina sciolta per fermarli al loro posto. Empite poi la tortiera di gelatina fino all'altezza dei rotoli e, quando è rappresa, ritagliatela con un

cilindro di latta in modo da formare tanti cannoncini di gelatina col rotolo in mezzo.

16. **Polpettone di vitello da servirsi freddo colla salsa bianca.** — Passate 2-3 volte dalla macchina chilogr. 1 $^1/_4$ di vitello (tutto polpa) con 4 acciughe, un po' di midollo di manzo (100 gr. circa), unitevi, se ciò v'aggrada, un pizzico di spezie, e pestate col sale necessario una o due fese d'aglio. Formate una specie di grossa salsiccia, legatela e cucitela entro un pezzo di velo bianco e cuocetela circa ore 1 $^1/_2$ in 3 litri d'acqua misti con $^1/_4$ di litro d'aceto bianco forte, chiudete le lische delle acciughe e le pelli del vitello in un sacchettino di velo, cuocetele poi $^3/_4$ d'ora con un piede e un po' di testina di vitello nel brodo del polpettone, levatele e continuate a far bollire il brodo, levate anche il piede e la testina e ristringete ancora l'intinto al fuoco. Quando sarà freddo digrassatelo, dimenatelo poi in una catinella aggiungendovi dell'olio fino a goccia a goccia come si fa colla *mayonnaise* e formando in tal modo una salsa che deve riescire quasi bianca. Servite il polpettone (posto prima sotto un peso) a fette con questa salsa e spicchi di limone.

17. **Altro polpettone di vitello da servirsi freddo.** — Sminuzzate colla macchina 500 gr. di vitello, 6 acciughe diliscate, 90 gr. di midollo di manzo, prima passato allo staccio, e pestate poi tutto nel mortajo con un po' di raschiatura di noce moscata. Soffriggete 3 acciughe in un pochino d'olio, collocate entro questo soffritto il vitello ridotto in forma di palla e bene infarinato e fatelo cuocere voltandolo spesso. Strizzatevi, a metà cottura, il sugo di un limone. Cottura 1-1 $^1/_2$. Tagliate il polpettone a fette dopo averlo però tenuto 24 ore sotto un peso, fra due assicelle, e 4 ore prima di servirle, intingete queste fette nell'olio misto con sugo di limone e prezzemolo trito. Conservatelo sott'olio. Potete anche involgere il polpettone in un pezzo di velo senza mettervi la farina e cuocerlo in una quantità più abbondante d'olio.

18. **Pane di vitello in forma di polpettone.** — Tagliate a pezzetti chilogr. 1 di vitello, mettetelo in una pentola con gr. 75 di burro, gr. 100 di lardo, un piede di vitello e qualche osso di vitello del garretto o del petto, tagliato a pezzi, la scorza d'un limone, un sacchettino di velo con entro alcune foglie di salvia e d'alloro, dei ramicelli di timo, maggiorana, prezzemolo e basilico, 3 chiodi di garofano, 2 carote, 2 piccole cipolle, 2 cucchiai d'aceto, pepe, sale e un litro d'acqua. Coprite la pentola, mettetela al fuoco e, quando la carne è molto tenera, pestatela nel mortaio con qualche cucchiaio del suo brodo, formatene

una specie di salsiccia compatta, versatevi sopra 75 gr. di burro sciolto oppure il suo intinto ridotto a *glace* (vedi pag. 5 N.° 7) e servitela fredda.

19. **„Fricandeau" di vitello nella gelatina alla casalinga.** — Preparate un buon *fricandeau* (vedi pag. 295 N.° 62), mettetelo in uno stampo unto con olio fino e nel quale avrete fatto rapprendere un dito di gelatina, collocatelo sul ghiaccio riempiendo poi lo stampo di questa gelatina che formerà un orlo intorno alle fette del vitello quando le servirete. Per ottenere che il *fricandeau* resti bianco, lo cuocerete involto in un pezzo di tela fina.

20. **Galantina di coscia di vitello.** — Prendete 1 chilogr. di coscia di vitello, tagliatela in modo che vi riesca come una bella fetta quadrilunga della grossezza d'un centim. circa. Battetela un poco col mazzuolo di legno, salatela, mettetevi un po' di pepe e, se v'aggrada, qualche pizzico d'erbe fine trite. Preparate anche gr. 100 di salame, gr. 150 di prosciutto magro e grasso, 100 gr. di lardo, a sottili fettine, 4 uova sode (il bianco trito finamente), 3 o 4 funghetti cotti e tagliati a dadi, 4 cucchiai di prezzemolo pestato finissimo. Disponete tutti questi ingredienti sulla fetta di vitello, alternando i colori (il tuorlo d'uovo schiacciato), rotolate la fetta per il lungo, cucitela con un ago e del filo grosso dalle parti, in cima e in fondo, salatela anche all'esterno, legatela entro un pezzo d'*organdis*, collocatela in una teglia, copritela di brodo e lasciatela cuocere un pajo d'ore in una cazzarola chiusa.

Mettetela quindi sotto un peso fra due assicelle; il giorno seguente levate l'*organdis*, tagliatela a fette e servitela con guernizione di *mixed pickles* (acetini).

Se avete degli avanzi di pollo potete unirli al ripieno in forma di filetti o di *purée* pestandoli nel mortajo.

21. **Galantina di petto di vitello.** — Levate con diligenza gli ossi a chilogr. 1 ½ di petto di vitello badando che la pelle rimanga intatta. Pestate nel mortajo 250 gr. di coscia di vitello prima passata alla macchina, unitevi un battutino di 70 gr. di lardo, pepe e sale schiacciato con una fesa d'aglio, stendetela sul petto (lasciando la pelle di fuori) e sovrapponetevi una lista di lardo, una lista di tartufi, una lista di lingua salata e cotta, una lista di prosciutto, tutto questo tagliato in forma di chiodini. Aggiungetevi ancora, per il colore, il tuorlo sodo di 2-3 uova (certuni prendono dei chiodini di carota, ma è più bello l'effetto del sapore) e un pugnetto di pistacchi. Rotolate esattamente il petto, cucitelo come dicemmo al N.° 20, legatelo con uno spago, salatelo esternamente, involgetelo in un pezzo d'*organdis*. Collocate questo salsic-

cione in una cazzarola in cui avrete raccolto gli ossi del petto, una cipolla tagliata in croce, un po' di prezzemolo, mezzo limone, una carota, un pezzo di radice di sedano e quelle altre erbe che più v'aggradano; copritelo di brodo. Dopo due ore di lenta cottura levate la galantina e ponetela sotto un peso fra due assicelle.

Passate dal colabrodo l'intinto, riponetelo al fuoco con 3 o 4 fogli di colla di pesce fina, aggiungetevi due punte di coltello di estratto Liebig, un bicchiere di vino bianco, un po' di *consommé*, o brodo buono, e fatelo bollire ore 1-1 ½; sbattete quindi 2 albumi a densa neve, ravvivate il fuoco, e quando il brodo bolle fortemente aggiungetevi gli albumi, ritirate la padella sull'orlo del fornello, copritela con un testo pieno di brace, dopo una quindicina di minuti passate il liquido da un tovagliolo bagnato nell'acqua fredda e lasciatelo rapprendere in una catinella. Levate diligentemente con un coltellino o con l'acqua calda, secondo la regola, il grasso che sarà venuto a galla, poi sciogliete la gelatina, fatela passare 3-4 volte dalla salvietta finchè è bene chiarita e versatela sul vitello che avrete tagliato a fette sottili e collocato, conservandone la forma, in uno stampo quadrilungo. Posto nel ghiaccio, il brodo si condenserà presto e allora potrete sformare la galantina sopra un piatto guernito d'un tovagliolo.

Vitello ad uso prosciutto. — Vedi *carni salate.* Si può fare con tutta la coscia o con la sola carne a pezzi.

22. **Coscia di vitello ad uso salmone.** — Preparate una coscia come per fare il vitello ad uso prosciutto, soffregatela pure col sale e col salnitro nelle stesse proporzioni, collocatela quindi in un secchiello di legno (come quelli della mostarda), aggiungetevi una cipolla garofanata e tagliata in croce, una carota e un pezzo di porro a fettine, anche un po' di radice di sedano, di prezzemolo e di pastinaca, due fese d'aglio, un pajo di foglie d'alloro e di sedano, un mazzetto di maggiorana, timo, santoreggia basilico e alcuni grani di pepe, riponetelo per 8-10 giorni in un luogo fresco e badate di voltarlo mattina e sera. Levatelo quindi e legatelo fortemente con uno spago, cuocetelo colle sue erbe in un liquido composto di 4 decilitri d'aceto, 4 decilitri di vino e 2 decilitri d'acqua. Quando è morbido ma non troppo molle mettetelo sotto un peso fra due assicelle, tagliatelo quindi a fettine sottili e spalmate queste con un battutino d'acciughe, di capperi e prezzemolo diluito coll'olio. Se preferite un sapore più forte, sostituite ai capperi 2 scalogni scottati e triti.

Altro sistema. Soffregate la coscia col sale e col salnitro, mettetela nell'aceto con 2 cipolle, alcuni grani di pepe e 4-5 garofani. Dopo

8-10 giorni cuocetela insieme alla sua marinata che potrete poi ridurre a gelatina aggiungendovi qualche foglia di colla di pesce o dei piedi di vitello con un po' d'estratto Liebig.

23. **Galantina di cappone o di pollo.** — Prendete un bel cappone, fategli un taglio sul dorso con un coltellino fino e con gran cura e diligenza levate tutto lo scheletro senza intaccare la pelle. Staccate quindi con pazienza gli ossi delle gambe dalla parte esterna, e gli ossicini delle ali dalla parte interna, badando che la pelle rimanga attaccata al corpo. Questa pelle si fa rientrare nel relativo buco il quale va cucito come pure quello del collo, dopo che ne avrete tagliata la testa. Badate quindi che la pelle internamente sia coperta d'un po' di carne e, ove non lo fosse, rimediate trasportandone qualche filetto da una parte all'altra. Soffregate la carne con un po' di sale e poi cominciate a spalmarla col seguente ripieno che avrete preparato prima:

Galantina preparata.

Le animelle d'un vitello, 400 grammi di vitello magro, 400 gr. di lardo, 200 gr. di prosciutto e 5 tartufi tutto finamente trito e pestato nel mortajo poi mescolato con 2 tuorli d'uovo, 2 cucchiai d'erbe fine (prezzemolo, basilico, timo, maggiorana), sale e pepe.

Quando avrete bene spalmato tutto l'interno del pollo con questo composto, stendetevi sopra delle fette di lingua salata, di ventresca di majale, di tartufi, anche un pugnetto di pistacchi, badate che la pelle sia molto piena e cucitela lungo il suo taglio con cura affinchè il pollo riprenda la forma primitiva. Disponete in una cazzarola uno strato di lardo, poi uno strato di manzo a fettoline, 2 cipolle peste, un mazzetto di erbe odorose, 4 garofani, un po' di *macis*, gli ossi del pollo e la sua testa, gli ossi di un chilogr. di petto di vitello, 1 cucchiaio d'acquavite, un bicchierino di vino bianco, collocatevi sopra il pollo preparato, spruzzato con sugo di limone e involto in un pezzo di tela. Dopo due ore e mezzo circa di bollitura levatelo colla sua tela, collocatelo sotto un peso fra due assicelle. Versate ancora un po' di *consommé* entro la cazzarola e fate bollire l'intinto adagio un'altra ora. Colate il brodo, riponetelo al fuoco con 2-3 albumi sbattuti a neve per chiarirlo. Passatelo quindi alcune volte da un tovagliolo e fatelo congelare per servirlo poi il giorno seguente colla galantina tagliata a fette. Volendo potete mettere le fette di galantina in uno stampo e versarvi sopra la gelatina sciolta. Se il cappone fosse troppo grasso la pelle si romperebbe facilmente durante la cottura.

24. **Galantina di fagiano, di tacchino, di pernice, di quaglie ecc.** — Tutte queste galantine sono fatte col sistema sopra indicato, varia soltanto il genere del ripieno secondo il gusto e la qualità delle carni. Trattandosi del fagiano preferirete il fegato d'oca pestato col lardo e soffritto a fettoline nel burro, i tartufi cotti nel vino, la lingua salata, anche qualche scalogno cotto pure nel brodo ecc. Per il tacchino conviene un ripieno di carne pesta di pollo o di vitello, con lingua salata, tartufi, lardo ecc. Per le pernici e le quaglie un composto di lardo, tartufi, fegatini ecc. ecc.

25. **Tordi nella gelatina.** — Disossate una dozzina di tordi con pazienza e diligenza (collo stesso sistema come si prepara un pollo per la galantina), pestate gli ossicini e le interiora (meno lo stomaco e gl'intestini) in un mortaio insieme a 4-5 uccelli cotti arrosto, un battutino di lardo e di salvia, empite i tordi, ricuciteli con destrezza, fasciateli con un pezzo di lardo e, messili in padella con del burro, tirateli a cottura salandoli dopo che sono rosolati.

Preparate uno stampo rotondo unto coll'olio di mandorle, mettetevi un dito di gelatina (vedi Cap. 5), fatelo congelare, disponetevi 6 tordi a intervalli regolari, coprite con dell'altra gelatina e, rappresa che sia, ripetete l'operazione coi 6 tordi che vi restano, poi collocate lo stampo nel ghiaccio. Entro la gelatina si può mettere anche qualche pezzo di tartufo, di lingua salata ecc. ecc.

26. **Oca o anitra nella gelatina (Roulade).** — Preparate un'oca con lo stesso sistema come il cappone in galantina, soffregatela con sale e pepe, levate una parte del grasso, tritatelo bene con del prosciutto o della carne di majale, stendete questo composto sull'oca disossata, sovrapponetevi uno strato di fette di tartufi, formate uno rotolo, legatelo fortemente con dello spago, cuocetelo in metà acqua metà vino bianco con le solite erbe e qualche droga. Collocatelo sotto un peso, fra due assicelle, e formate la solita galantina aggiungendo al suo intinto piedi e ossi di vitello o colla di pesce e un po' d'estratto di carne e facendo bollire tutto adagio e a lungo ecc. ecc. Ponete poi l'oca in uno stampo e versatevi sopra la gelatina bene chiarita. Se l'oca non fosse grassa, mettete nel composto un po' di lardo. Potete fare la stessa *roulade* con l'anitra, soltanto aggiungerete al ripieno un po' di lingua salata cotta e tagliata a filetti, o delle animelle di vitello soffritte nel burro e poi bagnate con un po' di vino, lasciando da parte la carne di majale.

Fegato d'oca nella gelatina. Il fegato d'oca, cotto nel burro bollente, si può anche tagliare a fette e preparare (freddo che sia) come

il cervello N.° 29, cioè nella gelatina con altri ingredienti fini. (Vedi anche *oca marinata.*)

27. **Pernici o beccacce nella „ mayonnaise".** — Cotte delle pernici o delle beccacce arrosto (vedi Cap. 15), soffriggetene le interiora che avrete estratte prima (della beccaccia si può prendere tutto, meno lo stomaco, della pernice si lasciano da parte anche gl' intestini) con un po' di burro, con salvia trita, bacche peste di ginepro, colla metà d' una milza di vitello, pepe e sale. Aggiungetevi poi un po' di marsala, passatele allo staccio insieme ad alcune fette di pane bagnate con del *consommé* e con dell' altro vino bianco. Mettete un dito di gelatina in uno stampo liscio, unto coll'olio di mandorle. Quando è rappresa sovrapponetevi un altro stampo della stessa forma ma più piccolo, unto all'esterno con olio di mandorle e pieno d'acqua fredda o meglio di pezzetti di ghiaccio. Riempite il vano rimasto di gelatina, quando si sarà condensata, levate lo stampo piccolo e sostituitevi un ripieno fatto con degli strati alternati di filetti di pernice e di densa *mayonnaise,* di filetti e della suddetta pappina di pane e fegatini; spargetevi sopra qualche cappero, qualche pezzo di tartufo, chiudete il vano colla *mayonnaise* e riponete nel ghiaccio fino al momento di servirvene. In questo modo potrete preparare anche i polli, sostituendo al composto dei tartufi cotti, carne di lepre arrosto ecc. ecc.

28. **„ Chaud-froid " di pollo ecc.** — Il *chaud-froid* è un piatto freddo di arrosto di pollame o selvaggina che s' intinge a pezzi in un denso sugo fatto coi cascami della carne, con brodo misto ad estratto Liebig e con gelatina, e poi si colloca in ghiaccio.

Ai cascami dell' arrosto unirete, per fare un sugo più saporito, un po' di tartufi a fette e del vino bianco. Quando v' intingerete i pezzi di pollo, questo sugo dev'essere presso a rapprendersi. Appena si sarà formata intorno al pollo la bella crosta di gelatina, disponete i pezzi a piramide sul piatto da portata e copriteli col sugo che vi rimane. Il *chaud-froid* si può fare anche coi filetti di lepre arrosto.

29. **Cervello in gelatina N.° I.** — Per fare questo piatto vi occorrerà prima di tutto uno stampo a foggia d'anello alto 8-10 cent. e avente il diametro di circa cent. 17 dei quali 10 per il vuoto interno.

Stampo ad anello.

Prendete tre cervelli di majale o di vitello, mettetelì in una cazzarola con dell' acqua fredda e lasciateli un pochino riscaldare al fuoco per poterli ben lavare e pulire. Fate bollire intanto $^1/_3$ di litro d'acqua con $^1/_3$ di litro d'aceto

bianco, una cipolla, un pezzetto di carota, di sedano, di pastinaca, un ramicello di prezzemolo, sale, qualche droga, se vi aggrada, mettetevi i cervelli ben puliti, fateli cuocere un pochino, levateli con una schiumarola, collocateli sopra uno staccio a sgocciolare, poi sopra un piatto, spruzzateli con olio e aceto, aggiungete pepe e un po' di sale ancora.

Bagnate lo stampo nell'acqua o con un pochino d'olio, versate nell'anello della gelatina (vedi Cap. 5) che avrete preparata prima, e fatela congelare sul ghiaccio.

Preparate pure una densa *mayonnaise* con 200 gr. di burro finissimo che rimesterete a lungo solo, finchè sarà ridotto come una crema bianca, poi con 1/2 di litro circa d'olio fino, unendovelo a goccia a goccia alternativamente con 4 tuorli d'uovo, finalmente col sugo di un limone e con due cucchiai di capperi.

Un'ora prima di mandare in tavola, versate il contenuto dello stampo in un piatto rotondo, mettete nel fondo del vano un po' di gelatina soda, trita, empite quindi il vuoto a strati con i cervelli e colla *mayonnaise*, badando che questa resti l'ultima. Piantatevi nel mezzo alcuni cuoricini d'insalata e, se d'inverno, di radicchio variopinto.

30. **Cervello in gelatina N.° II.** — Preparate i cervelli come indica la ricetta precedente. Allestite anche della buona gelatina e ungete uno stampo rotondo e liscio con l'olio di mandorle. Guernitene il fondo con delle rotelle di carota e di barbabietola e con filetti d'albume d'uovo cotto sodo, formando un disegno. Collocate lo stampo sul ghiaccio e versatevi quel tanto di gelatina sciolta che basti per fissare l'ornamento, senza scomporlo.

Aspetto della gelatina.

Quand'è rappresa aggiungetene dell'altra a un cent. circa d'altezza, poi fatevi in giro una corona di regolari pezzetti di cervello marinato e badate di fissare anche questi, poi continuate finchè sono esauriti. Col cervello potete alternare dei fiori di broccolo marinati con olio, pepe, aceto aromatizzato e sale, o con piccoli dadi di carota e barbabietola, o con fettine d'uovo sodo e tartufi a dadi.

31. **Sformatini di pollo.** — Tritate della carne di pollo lesso o arrosto e passatela da uno staccio. Pestatela quindi del mortajo aggiungendovi qualche goccia di gelatina sciolta e 3 o 4 tuorli cotti sodi per ogni 500 gr. di carne, anche un pajo di cucchiai di capperi triti minu-

tamente. Quando il composto è ridotto a poltiglia, aggiungetevi $^1/_5$ del suo peso di burro fresco e ben tramenato e qualche cucchiaio, a goccia a goccia, di gelatina sciolta.

Empite con questo composto dei piccoli stampetti (vedi pag. 82) unti con olio di mandorle e collocateli sul ghiaccio. Al momento di servirvene rovesciate gli sformatini sopra un piatto guernito d'una salvietta e contornateli con della gelatina trita.

32. **„Pane" di carni diverse.** — Preparate un composto di carne fina lessa o arrosto, o di selvaggina arrostita nel burro e pestata finamente nel mortaio con un po' di gelatina sciolta, aggiungetevi anche della lingua salata, o del prosciutto e qualche tartufo, riducendo tutto ad una massa compatta.

Mettete uno strato di gelatina in uno stampo quadrato o rotondo ma liscio e piuttosto alto: quand'è rappresa guernitela con una stella di carote, barbabietole e uova sode, tagliate a fettine regolari, sovrapponetevi uno strato di composto, poi quando questo è ben rassodato sul ghiaccio, un altro strato di gelatina e così di seguito, finchè lo stampo è ricolmo. Al momento di servirvene rovesciate il *pane* sopra un piatto e adornatelo con un contorno di verdure sotto l'aceto, di ova sode, ecc.

33. **Sformato di carne nell' „aspic."** — Preparate della carne come sopra, ma invece della gelatina aggiungetevi 3-4 tuorli d'uovo, un po' di panna e del lardo trito, anche spezie se v' aggradano. Cuocete il composto a bagnomaria in uno stampo foderato di lardo e, dopo un'ora circa di cottura, levatelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare nello stampo. Immergetelo poi nell'acqua bollente per sformarlo, allontanate quel po' di lardo che fosse rimasto all'esterno, mettetelo in uno stampo più grande sul cui fondo avrete fatto congelare un po' di gelatina e riempite anche il vuoto di gelatina. Quando l'insieme è rappreso potete versarlo e servirlo.

34. **Sformatini di carne colla „ glace".** — Collo stesso composto della ricetta precedente, preparate degli sformatini nei piccoli stampi come quelli del pollo, cuoceteli a bagnomaria, sformateli freddi e spennellateli di *glace* di carne (vedi pag. 5 N.° 7).

35. **Rifreddo di camoscio marinato cotto nella pasta da tagliatelle.** — Cuocete a pezzettini, con 70 gr. di burro, con radici ed erbe diverse, chilogr. uno di camoscio che sia stato pochi giorni nella marinata (vedi cap. 16); sciogliete in una cazzarola 35 gr. di lardo, mettetevi i pezzi di camoscio con alcuni cucchiai di vino bianco e spezie a piacer vostro. Quando la carne è ben cotta, aggiungetevi un tuorlo e un uovo intero

e pestate tutto nel mortajo dj pietra, formate un polpettone, involgetelo iu un pezzo di pasta da tagliatelle grossa $^1/_2$ cent., chiudetene con cura gli orli, cuocetelo un'ora al forno, levate poi via la pasta e servite il rifreddo a fette, alternate con fette di gelatina.

36. **Pasticcio di capriolo con pasta frolla.** — Tagliate a pezzi gr. 1200 di capriuolo che avrete conservato 8 giorni in una marinata di vino, (vedi pag. 18 N.° 3 *a*) e fatelo cuocere con 100 gr. di burro, una cipolla guernita con 3 chiodi di garofano, 4 bacche di ginepro, un pezzetto di cannella, un battutino misto di timo, rosmarino, basilico, prezzemolo, un pezzetto di carota e di sedano, pepe e sale. Quando il capriolo è ben cotto pestatelo nel mortajo di pietra. Tritate minutamente 50 gr. di lardo, fatelo sciogliere, mettetevi la carne con 4 cucchiai di vino nero, un po' di scorza di limone pesta e qualche aroma.

Fate cuocere un poco il composto, unitevi quindi 2 tuorli e un uovo intero e passatelo allo staccio lavorando in un luogo caldo. Preparate intanto uno stampo liscio foderato di pasta frolla fina, riempitelo colla *purée* di carne, coprite questa di pasta frolla, cuocete il pasticcio al forno ore 1 $^1/_2$-2, il giorno dopo tagliatelo a fette. È bene che lo stampo sia quadrato o quadrilungo. In mancanza di capriolo potete prendere lepre o agnello in concia.

Per la pasta frolla consultate i Cap. 11 e 12.

37. **Pasticcio di filetto.** — Pestate minutamente 425 gr. di filetto, versatevi sopra 2 bicchieri di vino nero, aggiungetevi una piccola cipolla tagliata in croce, lasciate in infusione se d'estate 3 giorni, se d'inverno 6.

Pestate quindi 425 gr. di vitello magro e 250 gr. di lardo, unitevi il filetto, un bicchierino di rhum, sale e pepe. Mettete il composto in uno stampo liscio, unto col burro, copritelo con fettoline di lardo e cuocetelo a bagnomaria circa ore 2 $^1/_2$. Servitelo freddo e, se v' aggrada, con una camicia di gelatina come lo sformato di carne.

38. **Pasticcio di lepre.** — Cuocete una lepre arrosto, disossatela e pestate finamente la carne, poi passatela allo staccio o dalla macchina, rosolate nel burro 3 cipolle trite finissime, unitevi del lardo pure tagliato fino, sale e pepe e mescolate bene ogni cosa colla carne, aggiungendovi 6 tuorli d' uovo (5 se la lepre non fosse grande), 3 tartufi tagliati a dadolini e un po' di besciamella (vedi pag. 25) per legare: se questa non bastasse un po' di sugo dell'arrosto diluito con brodo. Foderate uno stampo rettangolare e quadrilungo di fettine di lardo, empitelo col composto, coprite anche questo di lardo. Cuocete al forno un'ora circa. Freddo che sia servitelo a fette con della gelatina.

39. **Pasticcio di lepre con pasta frolla.** — Cotta una lepre arrosto (vedi Cap. 16) levatene tutti i filetti di carne regolari, pestate la carne rimanente con 180 gr. di prosciutto, unitele un battuto finissimo di 200 gr. di lardo, maggiorana, timo, basilico, prezzemolo, alloro e uno scalogno, poi sale, pepe, pimento, noce moscata e garofani in polvere, tutto a discrezione, nonchè 2 tuorli d'uovo e un po' di *consommé* o di sugo d'arrosto.

Foderato uno stampo da pasticcio a cerniera con della pasta frolla (vedi pag. 233 N.° 3) empitelo alternativamente con uno strato di carne pesta e uno strato di filetti di lepre, misti con tartufi cotti, a fettine, col solito burro e formaggio, badate che ultima sia la carne pesta, sovrapponendovi però uno strato di fette di lardo, poi un disco di pasta frolla nel quale praticherete un foro come un pezzo da cinque franchi. Cuocete il pasticcio 1 $^1/_2$ ore al forno, lasciatelo un poco raffreddare, versatevi adagio dal *camino* un pochino di gelatina sciolta, ma densa; quand'è rappresa, coprite il buco con un coperchietto di pasta frolla cotto a parte e aprite la cerniera.

40. **Pasticcio di vitello marinato.** — Tagliate a dadi 500 gr. di vitello magro, 300 gr. di animelle di vitello e 150 gr. di pancetta fresca di majale, aggiungetevi 200 gr. di tartufi, pure a pezzettini, sale, pepe, fior di moscato e pepe garofanato, versatevi sopra un bicchiere di vino santo e collocate tutto in una pentola nuova. Voltate giornalmente la carne e dopo 4 giorni fatela soffriggere lentamente nel burro con un battuto d'erbe, cipolla e prezzemolo. Pestatene quindi la terza parte nel mortajo con 200 gr. di fegato di vitello, prima trito, unite ogni cosa e riempite con questo composto uno stampo a cerniera che avrete foderato di pasta frolla (vedi pag. 232), copritelo con fettine di lardo, poi con un rotondo di pasta col suo buco in mezzo al quale applicherete pure un orletto di pasta.

Mettete il pasticcio al forno per ore 1-1 $^1/_2$ circa, lasciatelo bene raffreddare e versate della buona gelatina sciolta entro il *camino* che chiuderete poi con un coperchietto di pasta.

41. **Pasticcio semplice di vitello a tonno.** — Preparate un chilogr. di vitello secondo la ricetta del N.° 9 o 10 del presente capitolo, passatelo dalla macchina e pestatelo finamente nel mortajo di pietra insieme alla sua salsa. Mettetelo in una catinella e mescolatelo bene con alcuni cucchiai di buona gelatina di carne sciolta. Ungete uno stampo liscio con l'olio di mandorle, mettetevi

Stampo per il pasticcio.

il composto e lasciatelo congelare. Versate intanto, in un altro stampo d'egual forma, ma un po' più grande, un dito della stessa gelatina e, quand'è rappresa, mettetevi sopra destramente il vitello che avrete levato dallo stampo, empite il vano con dell'altra gelatina e fatela congelare sul ghiaccio.

42. **Pasticcio di fegato di vitello N.° I.** — Mettete in una tegamina 50 gr. di lardo pesto, una cipolletta trita finissima e 60 gr. di burro e rosolateli a fuoco dolce senza che piglino colore; aggiungetevi 300 gr. di fegato a fettine e cuocetelo appena 5 m. badando che resti morbido; unitevi 20 gr. di prosciutto, sale, un cucchiaio d'erbe fine, uno scrupolo di pepe, mezzo bicchiere di marsala. Quando il composto è freddo, pestatelo nel mortajo riducendolo come una fina poltiglia che passerete poi allo staccio entro una catinella, dove avrete lavorato 100 gr. di burro fresco. Sbattete e montate il composto finch'è bianco, versandovi a goccia a goccia un altro mezzo bicchiere di marsala. Guernitelo con della gelatina di limone (vedi pag. 114 N.° 3). (Per 4 persone).

43. **Pasticcio di fegato di vitello N.° II.** — Tagliate a fettoline 500 gr. di fegato di vitello e mettetelo in una cazzarola dove avrete fatto soffriggere un pezzo di burro, aggiungendovi anche due foglie d'alloro. Quando il fegato è asciutto, bagnatelo con della marsala e lasciatelo cuocere ancora un pochino, pestatelo quindi finamente nel mortajo, passatelo allo staccio, mettetelo in una catinella e continuate a dimenarlo, versandovi a goccia a goccia 100 gr. di burro fuso, sbattetelo quindi col fuscello finchè il composto diventa omogeneo e spugnoso, aggiungetevi alcuni cucchiai di buona gelatina sciolta e quasi fredda. Versatelo poi in uno stampo liscio bagnato coll'acqua e collocatelo sul ghiaccio. Riesce bene anche con una camicia di gelatina come al N.° 41. Potete aumentare la quantità del burro e aggiungervi del sugo di limone.

44. **Pasticcio di fegato di majale** *(fromage d'Italie).* — Tagliate 500 gr. di fegato di majale (essendo cibo molto sostanzioso, questa dose basta per 8 persone) a fette grosse poco meno di $^1/_2$ centimetro, involgete ciascuna fetta in un pezzetto di rete di majale, collocatele in una tegghia dove avrete già soffritto nel burro 2 cipolle trite minutissime, aggiungendo ancora un battutino di salvia e di foglie d'alloro. Quando il fegato è cotto (in mezz'ora circa) salatelo e strizzatevi il sugo d'un grosso limone. Pestatelo quindi nel mortajo, tritate minutamente 120 gr. di grasso di vitello e 170 gr. di lardo, unite ogni cosa, mescolate finchè la pasta è omogenea. Foderate uno stampo liscio e piatto con delle sottili fette di lardo, empitelo col composto di fegato al quale avrete aggiunto un miscuglio di pepe, pimento, noce moscata e sale, se occorresse,

alternando la carne con un battutino di lardo, prezzemolo, basilico, timo e salvia, coprite con qualche fettina di lardo e cuocete il pasticcio a forno moderato. Quando è pronto, cioè in due ore circa, versatevi sopra il suo intinto colato, dopo aver levato via il lardo che non si fosse sciolto. Servite il pasticcio freddo con una gelatina (non dolce) di limone (vedi pag. 114 N.° 3).

45. **Pasticcio di prosciutto.** — Pesate 560 gr. di coscia di vitello pulita dalle pelli e dai nervi e 560 gr. di arnioni pure di vitello e fateli rosolare in un po' di burro. Passateli dalla macchina, pestateli nel mortajo di pietra finchè sono ridotti come una pasta fina. Bagnate nel brodo 470 gr. di pane, spremetelo, mettetelo al fuoco con un pezzo di burro grosso come un uovo e formate una pappina ben cotta. Quand' essa sarà fredda unitevi la carne, mezza cipolla trita minutamente e un battutino finissimo di timo, prezzemolo e una foglia d'alloro, 4 uova intere e 560 gr. di prosciutto cotto e pure trito con diligenza, 2-3 tartufi tagliati a dadolini, un po' di pepe e il sale occorrente. Foderate uno stampo quadrilungo con sottili fette di lardo, empitelo col composto, copritelo col lardo, cuocetele ore 1 ½ a bagnomaria con poca brace sopra. Quando il pasticcio è cotto, versatene fuori il lardo liquefatto e lasciatelo raffreddare prima di sformarlo. Servitelo poi a fette il giorno dopo, con crostoni di gelatina, gamberi, ova sode, *mixed pickles* ecc. ecc.

46. **Pasticcio semplice di fegato d'oca.** — Pulite con un pannolino 2 fegati d'oca e tagliateli a sottili fettine. Pestate finamente 1120 gr. di tartufi insieme ai ritagli del fegato, mettetevi sale e pepe. Foderate uno stampo di pasta frolla (vedi Cap. 12, Sez. I), copritene il fondo di sottili fette di lardo, poi mettetevi uno strato di fegato, uno strato di tartufi e lardo daccapo; quando lo stampo è pieno coprite il composto con un disco di pasta frolla. Cuocete il pasticcio due ore a forno piuttosto moderato, servitelo soltanto dopo 8 giorni, altrimenti non lo trovereste buono.

47. **Terrina di pernici, beccacce o altra selvaggina.** — Per fare questo pasticcio occorre una terrina ovale di porcellana, resistente al forno e con coperchio che chiuda esattamente, simile a quelle in cui si preparano i pasticci di Strasburgo.

Disossate 2 belle pernici come se voleste fare una galantina, salatele bene. Mondate 300 gr. di tartufi e tagliateli a sottili fettine, pestatene finamente i cascami insieme ai fegatini delle pernici, a 3-4 acciughe diliscate e a 300 gr. di lardo perfetto, unite questa specie di *purée* ai tartufi e servitevene per il ripieno delle pernici ricomponendone la pelle con cura, senza cucirle.

Passate dalla macchina 350 gr. di lombata cruda di majale con altri

350 gr. di lardo unendovi un battuto di erbe odorose, 2 bacche di ginepro schiacciate, sale, pepe, qualche altro odore se vi piacesse.

Foderate la terrina di sottili fette di lardo, mettetevi uno strato di ripieno di lardo o majale, adagiatevi sopra le pernici ben composte, colmate tutto il vano col ripieno, sovrapponetevi 2 cipolle divise a metà, alcune scorze fine di limone, una foglia d' alloro, 3 fogliette di salvia, un mazzolino odoroso, 2-3 chiodi di garofano, 2-3 bacche di ginepro, alcuni grani di pepe nero.

Versate sul pasticcio una parte del sugo ristretto che avrete ottenuto facendo bollire nel brodo gli ossi pesti e le teste delle pernici insieme ad un cucchiaio di marsala e ad un cucchiaio d'estratto Liebig, coprite tutto con della cotica di lardo e assicurate il coperchio della terrina con della pasta cruda di pane. Mettete quindi la terrina in un forno non troppo caldo e fate cuocere il pasticcio non meno di ore 2 ½ - 3 secondo la sua grandezza. Potete anche collocare la terrina in un recipiente con dell' acqua che la bagni fino alla metà, e così il composto si cuocerebbe nel forno bensì ma a bagnomaria.

Tre ore dopo compiuta la cottura, aprite la terrina, levate via la cotica di lardo, le erbe e gli aromi, premete un pochino il composto, versatevi il sugo che vi rimane e rimettetevi il coperchio.

Il giorno seguente colatevi sopra, riempiendo il vano, del grasso di majale finissimo, appena sciolto e lievemente salato, lasciatelo rapprendere, copritelo di carta stagnola, saldate il coperchio con della carta gommata e riponete la terrina in luogo perfettamente asciutto. Il suo contenuto si conserverà parecchi mesi, in ogni modo prima di 12-15 giorni non dovete gustarlo. Al momento di servire la terrina, levate via lo strato di grasso.

I ripieni per le terrine devono essere ridotti in finissima poltiglia.

S' intende che come le pernici si possono allestire in questo modo le beccacce, i cotorni, i francolini, i fagiani ecc. ecc., occorre soltanto che vi regoliate per le proporzioni degl' ingredienti.

48. **Terrina di lepre, ecc. ecc.** — Potete allestirla come la precedente, soltanto alle pernici ripiene sostituirete i filetti di carne cruda di lepre, steccati con lardo e prosciutto e marinati con sale e pepe, mettendoli fra uno strato di ripieno di majale e uno strato di ripieno di tartufi. Coi cascami e cogli ossi della lepre e del buon brodo farete il sugo da versare entro il pasticcio.

Alla lepre potete sostituire il capriolo marinato o l' agnello marinato a uso capriolo. Anche il ripieno può variare a norma del vostro gusto, sostituendo a una parte del majale la noce di vitello; così modificherete se v' aggrada la composizione degli aromi.

SEZIONE II.

Piatti freddi di pesce, d' uova, di verdure ecc. ecc.

1. **Pesce in gelatina.** — A questo scopo si prestano molti pesci più o meno fini come l' anguilla, il luccio, la tinca, lo storione, il salmone, il carpione ecc. ecc.; soltanto devono essere grandi in modo da potersi tagliare a fette o per lo meno a pezzi grossi.

Il pesce si fa bollire in una cazzarola in metà acqua e metà vino o aceto con una cipolla, foglie d' alloro, uno o due mezzi limoni, carota, sedano, prezzemolo, basilico, timo, maggiorana a discrezione.

La gelatina, se di carne (cosa certamente preferibile) si prepara prima se di pesce, si allestisce col brodo in cui questo avrà bollito, aggiungendovi anche un po' di *ittiocolla* (vedi *gelatina di pesce)*. Il luccio dà una discreta gelatina, è bene quindi unirne qualche pezzo agli altri pesci per ottenere un sapore più forte. Una miscela di pesci scelti è ancora preferibile.

Preparate uno stampo liscio rotondo o quadrato ungendolo con olio fresco di mandorle, disponetevi sul fondo una guernizione regolare di fette di limone ritagliate, di tartufi, funghi, uova sode, code di gambero, *mixed pickles* ecc. ecc., versatevi sopra, con grande precauzione affinch' essa non si scomponga, alcuni cucchiai di gelatina e, collocato lo stampo sul ghiaccio, lasciatela rapprendere. Quando si è rassodata, versatevene ancora un dito circa, e quando anche questa ha preso consistenza, disponetevi sopra in modo regolare le fette del pesce cotto e ben pulito dalla pelle e dalle lische. Unitevi un po' di gelatina e lasciatela congelare, poi un altro strato di fette di pesce e così di seguito, finchè lo stampo è ricolmo. Al momento di servirvene versatelo sopra un piatto e guernitelo con uova sode, code di gambero, *mixed pickles*, ramicelli di prezzemolo e densa *mayonnaise*.

2. **Trote nella gelatina.** — Preparatele con lo stesso stampo come il cervello in gelatina colla *mayonnaise* N.° 29 pag. 331 avendo cura di cuocere le trote come si è detto dell'altro pesce nella precedente ricetta e di mettervele a pezzi.

3. **Anguilla nella gelatina.** — Spellate una bella anguilla, fatela bollire alcuni minuti nell'acqua in cui avrete strizzato il sugo di un limone. Tagliatela a pezzi regolari levando via la spina dorsale e cuocetela in

una cazzarola con 3-4 foglie d'alloro, un pochino di salvia, mezzo limone, una cipolla e un mazzetto guernito, versandovi sopra dell'aceto a poco a poco. Quand'è cotta (20 m. circa) levate l'intinto, passatelo da un colabrodo nella gelatina sciolta che avrete tenuta in pronto, fate passare anche questa da un tovagliolo, versatene uno strato in una insalatiera, lasciatelo congelare sul ghiaccio, disponetevi sopra i pezzi d'anguilla, aggiungete un pochino di gelatina e, quando anche questa è rassodata, empite la insalatiera e riponetela sul ghiaccio. Guernite con spicchi di limone, *mayonnaise* e *mixed pickles*.

4. **Astaco nella gelatina.** — Cuocete l'astaco nell'acqua con un pezzetto di burro e un pizzico d'anici e levatene via con cura la polpa a filetti. Marinateli con olio, pepe, sale e limone. Preparate un anello di gelatina come per il cervello N.° 29 pag. 331, mettete i filetti d'astaco nel centro dell'anello e versatevi sopra dell'altra gelatina sciolta che avrete tenuta in pronto. Guernite l'anello con caviale, con *mayonnaise* a cucchiai, *mixed pickles* e con delle animelle di vitello rosolate nel burro, bagnate con un po' di marsala e sugo di limone, pestate insieme a due tuorli d'uovo, tirate a cottura con della gelatina, poi condensate in uno stampino e tagliate a dadi.

5. **Pasticcio di gamberi.** — Cuocete dei gamberi secondo la regola e mettete da parte le code spargendovi sopra sale, pepe e sugo di limone. Guernite il fondo d'uno stampo liscio con delle fette di uova sode e di citrioli sott'aceto. Versatevi un pochino di gelatina, tanto che non si muovano. Quando il brodo è rappreso versatene un altro dito e lasciate nuovamente rapprendere sul ghiaccio. Guernitelo quindi con le code di gambero e con delle fette di tartufo e ripetete l'operazione, poi con dei gnocchetti di carne di pollo, cotti nel brodo, e disposti in bell'ordine e così di seguito finchè lo stampo sarà ricolmo. Sformate il pasticcio al momento di servirvene. Lo stampo dev'essere unto coll'olio di mandorle.

6. **Polpettone di luccio.** — Procedete nello stesso modo come nella ricetta di polpettone di vitello N.° 17 prendendo invece 500-600 gr. di carne di luccio (pesata senza le lische ecc.).

7. **Gelatina di tonno.** — Tritate colla lunetta 300 gr. di tonno sott'olio e 3 sardelle diliscate, pestateli quindi nel mortajo di pietra aggiungendo un po' d'olio fino o *consommé* per rammollire il composto che deve riescire come una *purée*. Tramenate lungamente in una catinella 300 gr. di burro fresco e, quand'è ridotto come una crema bianca,

unitevi il tonno e le sardelle passati da uno staccio e tornate a mescolare il composto versandovi, a goccia a goccia, il sugo di un limone. Ungete uno stampo liscio con dell' olio fino, empitelo col composto e collocatelo nel ghiaccio.

Dopo 2-3 ore sformate la gelatina, guernitela con sardine, acciughe, ova sode, *mixed pickles*, ecc.

8. **Gelatina di „ mayonnaise" con filetti di pesce.** — Cuocete 6 uova sode, levatene i tuorli e servitevene per fare una *mayonnaise* piuttosto acida, con olio e limone (vedi pag. 40). Abbrustolite in una padella 2 cucchiai di farina bianca con una noce di burro, scioglietela con un po' di *consommé* e formatene una pappina ben liscia, a fuoco dolce, passatela quindi allo staccio, mescolatela colla *mayonnaise* e con 3 cucchiai di gelatina sciolta e un foglio di colla di pesce tagliuzzata e bollita con poc' acqua (se non aveste della gelatina a disposizione scioglietе 3 fogli di colla di pesce entro 3-4 cucchiai di *consommé*). Ungete d' olio uno stampo liscio, foderatelo diligentemente con la *mayonnaise*, empite il vano con filetti di pesce lesso e marinato, con sugo di limone, sale, pepe ed erbe fine, alternando con capperi o altri *mixed pickles* fini, con gamberi o ariguste in scatola, anche con pezzetti di cervello marinato con sugo di limone e pepe, e mettete lo stampo in ghiaccio.

9. **Rotoli d'aringa.** — Mettete 12 aringhe salate nell'acqua fresca, dopo 24 ore sostituite il latte all' acqua. Trascorsa un' altra giornata, tagliate loro la testa, dividetele a metà, diliscatele con la massima diligenza, spalmate ciascuna metà con un battutino fino di capperi e d'erba cipollina al quale unirete alcuni cucchiaini di senapa francese, formate un rotolo colla mezza aringa e chiudetelo con uno stecchino. Sciogliete intanto il latte delle aringhe con dell' olio fino, aggiungetevi un po' d'aceto, un po' di sugo di limone, una foglia d'alloro, alcuni grani di pepe, collocate i rotoli in un arnese di vetro o di porcellana, versatevi sopra la salsa e serviteli soltanto dopo due settimane con *mayonnaise* e guernizione di acetini. Ottimo *hors d' oeuvre*.

10. **Piatto freddo nelle conchiglie.** — Nelle conchiglie delle *cappe sante* si servono come i *ragoûts* e altre vivande calde anche ogni sorta di carni e pesci freddi con salse e guernizioni diverse di ova sode, gamberi, sott' aceti, verdure, ecc. Un certo gusto deve presiedere alla scelta degli svariati ingredienti.

Tritate due scalogni finamente dopo averli scottati con l'acqua bollente e passateli allo staccio insieme a un battutino di prezzemolo e di serpentaria e a 6 tuorli d' uovo cotti sodi, aggiungetevi 4 cucchiaini di

senapa francese *à la ravigote*, sale, pepe e un cucchiaio di sciroppo di lamponi, mescolate la salsa con alcuni cucchiai d'olio fino che vi serverete a goccia a goccia.

Disponete nelle conchiglie dei pezzetti di cervello scottato e di pesce lesso marinati con olio, pepe, sale e sugo di limone, qualche coda di gambero, dei filetti di pollo lesso o gnocchetti di carne di pollo unita con della buona gelatina, copriteli con la salsa e guernite questa con acciughe, pezzi d'uova sode, caviale, *mixed pickles*, olive ecc. ecc. Vi potete unire anche della gelatina rappresa in piccoli stampi e poi passata dalla siringa. Volendo variarne il colore v'aggiungerete una goccia d'*alchermes*.

11. **Piatti freddi nelle conchiglie, più semplici.** — Cuocete del cervello (scottato prima e pulito) in una brasura (vedi pag. 6), oppure rosolatelo nel burro con un po' di prezzemolo e di cipolla trita finissima o, se volete che resti bianco, bollitelo semplicemente nell'acqua salata e acidulata e, tagliatolo a pezzetti, disponetelo nelle conchiglie per poi coprirlo con una *mayonnaise* semplice (vedi pag. 40).

Oppure: Invece del cervello disponete nelle conchiglie dei pezzi d'arigusta fresca o conservata, marinata con olio, sale, pepe e sugo di limone, e guernitela con salsa tartara (vedi pag. 42 N.° 16).

Oppure: Disponete nelle conchiglie dei filetti di pesce fino lesso e marinato e guerniteli (colla siringa) di burro di sardine, di burro di caviale o di tonno (vedi pag. 6-8) aggiungendo acetini fini.

Oppure: Disponete dei filetti di pesce marinato nelle conchiglie, spruzzatevi sopra con la siringa un suolo di *aspic* misto con gelatina di limone, guernite con tre ostriche.

12. **Uova affogate nella gelatina.** — Bollite in una padella un po' d'acqua con qualche cucchiaio d'aceto. Immergetevi un mestolino e scocciate nel mestolino le uova ad una ad una per affogarle. Scuotete il mestolino affinchè nel rapprendersi l'albume dell'uovo passi sopra al tuorlo e lo involga. Dopo 3 m. circa di cottura mettete le uova sul tagliere badando che il tuorlo non si rompa e ritagliatene l'orlo con un cerchiello di latta. Intanto avrete anche versato sul fondo d'uno stampo un dito di gelatina. Quando questa è rappresa disponetevi sopra 3 uova, poi rassodatele e quindi copritele con dell'altra gelatina, e ripetete l'operazione finchè lo stampo è colmo.

13. **Uova col ripieno.** — Per 5 commensali cuocete 9 uova sode, levate fuori i tuorli, ponetene 4 da parte per fare pasticcini o salse, o gnocchetti, pestate gli altri 5 nel mortajo con 100 gr. di burro d'ac-

ciughe (vedi pag. 8), 2 cucchiai di capperi triti, 2-3 tartufi pure trinciati (questi sono facoltativi), formate delle pallottole col composto, empite i bianchi delle uova divisi a metà per il lungo e servite per *hors d'oeuvre*.

A questo ripieno potete sostituire altri ingredienti a piacer vostro scegliendo un'altra qualità di burro (vedi Cap. 1 Sez. III) e unendovi filetti di acciuga, di sardella, di pesce, di arigusta, code di gambero, capperi interi ecc.

Particolarmente buone riescono le uova se marinate con olio, sale e pepe e ripiene di burro di caviale.

14. **Uova sode col ripieno nella „mayonnaise".** — Preparate delle uova come nella precedente ricetta, impiegate i 4 rossi che vi rimangono per fare una buona *mayonnaise* (vedi pag. 40) che deve essere molto densa. Stendete la salsa su di un piatto ovale, guernitela all'ingiro con le mezze uova che avrete empite a piacer vostro; adornate il piatto con piccoli ciuffi di lattuga e con ravanelli ritagliati in forma di fiore.

15. **Uova sode nella salsa tartara.** — Cuocete delle uova sode tutte di eguale grandezza. Mozzate a ciascun uovo una punta e con un minuscolo cucchiaino vuotatelo dal rosso. Preparate con metà dei rossi una buona e densa salsa tartara (vedi pag. 42), con l'altra metà un ripieno a vostra scelta come quello delle precedenti ricette. Empite le uova, voltatele disponendole (con la punta in su) sopra un piatto dove avrete distesa la salsa collocandola sul ghiaccio, guernitele con gamberi, *mixed pickles*, foglie di prezzemolo, ravanelli ecc., oppure semplicemente con crostoni di gelatina.

16. **Uova sode nella gelatina.** — Cuocete delle uova sode, dividetele a metà per traverso, levate il rosso e collocatele in una tegamina piena di farina perchè stiano in piedi. Preparate con metà dei rossi una *mayonnaise* colla gelatina (vedi pag. 41), empite le mezze uova con questa salsa mista con alcuni capperi e collocate la tegamina in luogo fresco perchè essa si rapprenda. Intanto avrete versato in una tortiera bassa (senza cerniera) un dito di gelatina (vedi Cap. 5); quand' è ben congelata ponetevi sopra le mezze uova pulite colla punta all'insù, rassodatele con un po' di composto, poi versatevene tanto ancora che sopra ne resti uno strato eguale a quello di sotto, e collocate la tortiera sul ghiaccio. Al momento di servire rovesciatela su un piatto piano guernito con una salvietta, oppure ritagliate le mezze uova con un cannello di latta, servendole come sformatini.

Se volete adoperare i rossi per un altro scopo, empite le uova con burro di Mompellieri, di tonno, o di vitello a tonno.

17. **Gusci d'uovo ripieni all'inglese.** — Cuocete delle ova sode e levate la punta del guscio con la macchinetta delle ova a bere, o con un coltellino, badando che l'orlo resti dritto. Vuotatele, mettete i rossi a parte e tritate finamente gli albumi unendovi un battutino di capperi e di acciuga. Coi rossi fate una salsa tartara (vedi pag. 41), aggiungetevi un po' di gelatina liquida (vedi cap. 5), poi gli albumi, empite con questo composto i gusci e collocateli sul ghiaccio. Mettete in una scodella del crescione di fontana molto fresco, disponetevi sopra i gusci ripieni guerniti con un ciuffetto d'insalata, servite con semplice salsa d'olio, aceto, pepe e sale.

18. **Uova alla panna montata.** — Cuocete delle uova sode, dividetele a metà per il lungo, levatene il rosso, tramenatelo con egual peso di burro fresco, unendovi a goccia a goccia il sugo d'un limone, riempite con questo composto le ova, collocatele quindi in una scodella dove avrete disposto della densa panna montata.

19. **Pomidoro in gelo all'americana.** — Sbucciate alcuni pomidoro, tagliateli in croce senza dividerli e teneteli 5 ore in una marinata composta di $^2/_3$ d'aceto, $^1/_3$ d'olio, sale, molto pepe, un po' di cipolla trita e un mazzetto d'erbe odorose, collocando il recipiente nel ghiaccio. Levateli al momento di servirli e accompagnateli con una salsa *mayonnaise* (vedi pag. 40) alla quale avrete mescolato un pizzico di pepe rosso (paprica).

20. **Fondi di carciofi nella gelatina.** — Cuocete dei carciofi nell'acqua salata, levate le foglie per fare qualche altro piatto o una salsa (vedi cap. 2), marinate i fondi con olio, sale, limone e pepe bianco. Preparate della buona gelatina (vedi cap. 5), versatene un dito in uno stampo liscio. Quando è rappresa mettetevi uno strato di fondi di carciofo rassodateli con un po' di gelatina poi copriteli e continuate finchè lo stampo è ricolmo, collocandolo ogni volta sul ghiaccio. Sformato il composto servitelo con una guernizione di *mayonnaise*, o di gamberi, d'acciughe ecc.

21. **„Chartreuse" di legumi in gelo.** — Inzuppate bene nell'aceto la mollica d'un pane e passatela allo staccio insieme a 4 acciughe già pestate nel mortajo di pietra, aggiungete pepe a piacere e diluite con olio.

Ungete uno stampo liscio con olio fino. Guernitelo simmetricamente con fette cotte di sedano, di barbabietola, di pastinaca, di carote e di tartufi ritagliati a forme diverse. Potete unirvi anche dei cetriuoli sotto l'aceto e qualche fettina d'uovo sodo.

Riempite quindi lo stampo di verdure lesse e tagliate a dadi, quello che la stagione offre; anche asparagi, broccoli, patate, *topinambours choro-gy* ecc. ecc.

Stampo per mettere pasticci freddi in ghiaccio.

Sciogliete sul fuoco 4-5 fogli di colla di pesce in $^3/_4$ di bicchiere d'acqua calda, unitevi, sbattendo bene, la salsa d'acciughe e versatela adagio (quando sarà fredda) entro lo stampo che porrete in ghiaccio per sformare la *chartreuse* al momento opportuno sopra un piatto guernito con una salvietta elegante. Se lo bramate, potete unire alla verdura dei pezzetti di tonno.

22. **„ Chartreuse " fina di pomidoro, carciofi, olive ecc.** — Allestite dei piccoli pomidoro gialli e rossi e ripieni di un buon composto di filetti d'astaco, di pesce o di carne misti con gelatina, avendo cura di mondarli con un coltellino; preparate pure dei fondi di carciofi lessi o conservati nelle scatole, delle olive salate a cui avrete levato il nocciolo, tagliandole a spira e sostituendovi della midolla di pane bagnata nell' aceto, spremuta, passata allo staccio e mista con una quantità eguale di burro d'acciughe, 4 uova sode dimezzate vuotate e ripiene di *mayonnaise* (vedi pag. 40) o di burro di tonno, finalmente una dozzina di cipollette sotto l'aceto.

Ungete con dell'olio fino di Lucca uno stampo liscio e a cilindro, fatevi congelare sul fondo un dito di gelatina (vedi Cap. 5). Disponetevi le verdure in modo che vi si vegga prima un contorno di pomidoro frammezzati colle cipolle, poi di fondi di carciofo alternati colle mezze uova voltate colla punta all' insù, poi di pomidoro gialli e olive. Occorre però che rassodiate, di mano in mano, ciascuno strato con un po' di gelatina versandovela sciolta e collocando ogni volta lo stampo sul ghiaccio e che colmiate anche di gelatina i vani rimasti fra le verdure prima di mettervi il giro seguente. Questo piatto vi riescirà ancor più fino se v' aggiungerete dei tartufi ripieni (vedi Cap 19). Sformate la *chartreuse* al momento di servirla e riempite il vuoto lasciato dal cilindro con della *mayonnaise* mista con un po' di panna montata.

23. **Crostoni in gelo.** — Levate la corteccia e la parte convessa a 12 micchette procurandovi in tal modo 12 belle fette rotonde di pane che farete tostare un pochino al forno. Spalmatele quindi con un po' di *pâté de foie gras* in scatola, sovrapponetevi una fetta di prosciutto cotto, poi un ovo cotto al burro in un tegamino che abbia il diametro del pane o poco meno. Collocate questi crostoni sul ghiaccio e al momento di servirli velateli con una buona e densa *mayonnaise*.

CAPITOLO DECIMOQUINTO

POLLI E UCCELLAME.

REGOLE GENERALI

Fate il possibile per comperare i gallinacei vivi. Le penne liscie, gli occhi brillanti, le creste rosse, i movimenti vivaci vi daranno garanzia della loro buona salute. Se siete costretti a fare acquisto di pollame morto, assicuratevi prima di tutto che sia stato sano, osservando che gli occhi non siano infossati, che la pelle sia bene stesa e di un colore bianchiccio senza macchie. Della sua perfetta qualità vi convincerete dal peso e dal grasso che deve abbondare intorno al collo e presso al codione.

I gallinacei giovani sono preferibili agli adulti a meno che non si voglia adoperarli per farne del brodo: essi si riconoscono dalla struttura snella e dalle zampe lunghe e appuntite.

La femmina del tacchino è molto migliore del maschio. Prima di farne acquisto assicuratevi però che sotto l'ala, al collo e al codione il grasso si sia accumulato. I giovani tacchini hanno le zampe nere e la testa rossa, i vecchi la testa bluastra e le zampe rosse.

Le zampine dei piccioni giovani sono rosee, le penne sotto le ali leggerissime.

Nelle anitre e nelle oche giovani troverete le zampe molli e pallide, gli occhi cerchiati di bianco e il becco giallognolo, ma se calcolate sul loro grasso sceglietele adulte.

Il fagiano selvatico è molto migliore di quello che si alleva nei parchi. Il maschio giovine si distingue dal vecchio per lo sprone della zampa che dev'essere rotondo; la femmina giovine ha la prima penna dell'ala appuntita.

Le pernici e le beccacce giovani hanno il becco flessibile e orlato di giallo e le zampe pure gialle.

La freschezza delle zampine è indizio che gli uccellini sono stati uccisi da poco.

***

L'abitudine che hanno certe padrone di casa d'esigere dalle loro cuoche che torcano il collo dei volatili, o che li scannino, mi sembra perniciosa. È un atto così poco conforme all'indole mite e dolce della donna ch'esso non può avere sul suo animo che una deplorevole influenza. Lasciamo possibilmente quest'incarico poco gradevole agli uomini che la natura ha chiamati per necessità alle parti forti e che non possono soffrirne. E anche gli uomini badino sempre che l'operazione sia fatta con la massima destrezza e rapidità e col dovuto riguardo di non tormentare la vittima. È questo uno dei primi principii di civiltà; difatti, nei moderni libri di cucina non si trovano più quelle ricette che insegnano a versare nel gozzo dei polli vivi del vino bollente perchè divengano subito frolli o di far digiunare le anitre, prima di scannarle, perchè si vuotino più facilmente. Pur troppo i ricercati pasticci di Strasburgo sono ancora dovuti, in gran parte, alla malattia che produce nel fegato delle oche il nutrimento forzato con le noci intere e l'immobilità a cui si costringono inchiodandone le zampe su apposite assicelle nelle stie.

Tutti gli uccelli piccoli si devono mangiare freschi, compresi i tordi, le quaglie, le cesene ecc., gli altri volatili esigono, quali più quali meno, un po' di frollatura. Se vi necessita di adoperare un pollo in fretta, pelatelo appena scannato e mettetelo subito al fuoco.

D'altronde, per i piccioni aspetterete almeno un giorno, per il pollame due tre giorni e anche più secondo la temperatura, per i tacchini e le galline faraone una settimana se la stagione è fredda, per le oche e le anitre, in tempo d'inverno, anche otto giorni. Se volete garantirvi per una più lunga conservazione, vuotate i volatili (vedi sotto la maniera di farlo) guardandovi bene dal lavarli, ciò che li renderebbe inservibili, ed empite il vuoto con della carta velina, sempre dopo averlo ripulito con un pannolino.

I buongustai amano che la selvaggina sia frolla, quindi i fagiani, le beccacce e le pernici si lascieranno riposare dai sette ai quindici giorni, i cotorni e i francolini dai sette al diciotto, i galli di montagna dai sette ai venti. I volatili vanno sempre appesi (e possibilmente dalla parte della testa) sia nelle cantine asciutte, sia nelle dispense o in appositi armadi chiusi con una grata; quando fa caldo li involgerete in un sacchettino di velo.

I polli si pelano, in genere, appena scannati, mentre sono ancora caldi; se sono freddi s'intingono tre volte di seguito per un secondo o due nell'acqua bollente, badando che non si scottino; se non s'adoperano al momento vanno coperti, per quel po' che devono aspettare, con un pannolino umido a ciò la carne conservi il suo bel colore: più bianca ancora resterebbe se li immergeste nell'acqua fresca lasciandoveli due tre ore. Molti cuochi hanno quest'abitudine per togliere loro il nauseante odore di pollaio o di stia. Nel pelare i polli badate che la pelle non si rompa, ciò che le darebbe un aspetto disaggradevole. Gli altri volatili si pelano asciutti e al momento d'adoperarli. Alle anitre e alle oche leverete prima le piume leggere che possono servire per qualche uso, poi le cospargerete con della polvere fina di pece greca (colofonio) e le bagnerete con acqua bollente per levar loro con maggior facilità le penne, e la peluria, ajutandovi con uno strofinaccio e all'occorrenza anche con un coltellino. Tutti i volatili, dopo pelati, si fanno passare in fretta sovra una fiamma di spirito o di paglia asciutta, per abbrustiarli, a ciò restino puliti e appetitosi.

Ai polli, alle oche, alle anitre, ai tacchini reciderete la testa e il collo dopo averne tirato in basso la pelle perchè riesca abbondante e a ciò possiate servirvene per coprire la ferita, puntandola fra le ali con l'apposito ago. Le teste si bollono generalmente col manzo, per fare il brodo.

I piccioni si preparano colla testa.

Le teste dei volatili selvatici, ad eccezione degli uccelletti piccini, dei tordi, delle cesene, delle quaglie ecc. ecc. non si pelano ma s'involgono in diversi strati di carta a ciò non si ungano nè si sciupino durante la cottura e possano venir messe al loro posto, nel piatto da portata come vi si collocano le zampe. Le ali e le code dei fagiani si adoperano per ornare l'uccello cotto, del gallo di montagna serve anche la pelle (essa si deve levare in ogni modo per ottenere maggior morbidezza nella carne) colle belle piume. Questo sistema è però andato alquanto in disuso nella moderna cucina. A tutte le teste dei volatili prima di metterli al fuoco vanno estratti gli occhi, a quelle dei più grandi anche gli orecchi. Le zampe dei gallinacei e degli uccellini vanno tagliate presso la seconda falange, mentre quelle della selvaggina si portano come già dissi in tavola; le ali dei piccioni, degli uccelli e della selvaggina si lasciano intere, quelle del pollame si mozzano nella parte inferiore, quelle delle anitre e delle oche si asportano per unirle ai fegatini, quelle del tacchino per cuocerle a lesso, badando però sempre che resti un pezzo di pelle per coprirne il taglio onde non si vegga un brutto moncherino.

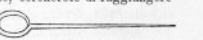
Per vuotare i volatili grandi taglierete loro la parte inferiore del becco e, fatta un'incisione nel collo, verso il dorso, estrarrete la lingua,

il gozzo, l'esofago e i polmoncini liberandoli con due dita dai filamenti che li fanno aderire internamente al petto. Voltato quindi il volatile sul dorso, gli farete un'incisione non troppo lunga dal basso all'alto presso la coscia destra, badando di non ferire l'intestino, ed entrando poi con due dita nel vano, estrarrete prima di tutto il grasso, se ve n'è (quando si tratta d'un'oca questa operazione è molto importante) e lo metterete subito nell'acqua fresca (vedi pag. 3 N.° 7). Afferrerete quindi per di dietro lo stomaco tirando fuori l'intestino e tutte le interiora guardandovi bene dal rompere il sacchetto del fiele che comunicherebbe un cattivo sapore alle carni. Questo sacchetto, i polmoncini, gl'intestini, la cui estremità si recide facendola rientrare nel foro, vanno gettati via; lo stomaco si apre, si vuota (nell'anitra, si raschia anche dalla pelle dura interna), si fa poi bollire lungamente nel brodo, per unirlo ai così detti fegatini che sono il fegato e il cuore e che formano insieme alla cresta e ai granelli dei galli le rigaglie ricercatissime per condire risotti, paste d'uova, per assaporire *ragoûts*, pasticci ecc. ecc. In parecchie città si trovano in vendita anche le *trippe di pollo*, cioè gl'intestini aperti per il lungo e scrupolosamente puliti, cibo anch'esso assai ghiotto e che si ammannisce in diverse maniere. Ciò serva per il pollame.

La testa, il collo, le zampe (alle quali leverete la pelle), le ali dei tacchini, delle oche e delle anitre s'uniscono allo stomaco e al cuore e si fanno bollire lungamente nell'acqua, nel brodo o in una brasura (vedi pag. 6) per poi tagliarne la carne a listerelle e comporne minestre o manicaretti. A questa specie di rigaglie potete unire anche gl'intestini aperti per il lungo e diligentemente lavati. Il fegato delle oche s'impiega spesso per pasticci e in questo caso si mette da parte. In ogni modo nè il fegato dell'oca, nè quello dell'anitra vanno bolliti ma lardellati e rosolati nel burro.

Per ciò che riguarda i fegatini delle beccacce e delle pernici vedi crostoni pag. 52. I fegatini dell'altra selvaggina sono adoperabili e così quelli delle galline faraone, ma hanno poco pregio. Gli uccelli generalmente non si vuotano.

Per dare un aspetto conveniente ai volatili da cuocersi, quando sono vuotati, spingerete loro le coscie in alto perchè il corpo pigli una forma rotonda e, se si tratta di specie grosse, cercherete di raggiungere questo scopo mediante aghi appositi o sottili bastoncelli, assicurando le ali e le coscie al corpo. Se si tratta di polli ecc. ecc. passerete un filo forte da destra a sinistra (con un ago da tappezziere) fra le coscie e il corpo, poi da sinistra a destra fra le due ali, annodando quindi i due capi.



Ago per accomodare il pollame.

Nello stesso modo si congiungono le gambe sul fondo del dorso.

Ai pollastri, ai piccioni, agli uccelli più grossi s'incrociano semplicemente le ali e le zampine mozzate fermando queste ultime nella pelle.

Qualche volta s'incrociano le ali dei grossi polli dietro la testa, facendole posare dritte sul dorso e si fa passare la testa sotto un'ala in modo che giaccia sul petto.

Modo di scalcare i polli ecc. ecc.

I bravi cuochi tagliano il pollame in aria, senz'appoggio, e vi sono coltelli e forbici apposite per questa delicata operazione che deve compiersi colla massima rapidità a ciò la carne non si raffreddi. Chi non ha la pratica necessaria deve servirsi d'un tagliere, di una forchetta a due punte sottili e d'un coltello affilatissimo.

La prima parte da levarsi è la coscia che si segna con un abile taglio rotondo e si stacca dalla carcassa, rovesciandola e recidendone l'articolazione. Dopo la coscia leverete l'ala cercandone l'articolazione col coltello e coll'aiuto dello stesso ne solleverete tutta la polpa per reciderla con un taglio semicircolare. Se si tratta di volatili grandi tanto le coscie come le ali vanno divise in due parti o più ancora.

Staccate quindi dalla carcassa la carne del petto dividendola a norma della grandezza del volatile a regolari filetti. In genere, il petto del pollo, del cappone, delle oche e delle anitre si taglia per il lungo, quello dei tacchini si separa in due parti e si taglia per traverso. Le due parti della carcassa vanno divise anch'esse.

L'ala, i filetti dei petti, e il codione (questo specie nel tacchino) sono le parti più ricercate.

I piccoli polli, i piccioni, le pernici ecc. ecc. si dividono in due parti per il lungo e queste poi si tagliano a metà.

Le beccacce, i francolini, i cotorni si tagliano come i polli, dividendo soltanto il petto in due parti.

I tordi, le tordele, le quaglie e tutti gli uccellini si servono interi.

Capponi l'inverno e pollastrotti l'estate.
Proverbio toscano.

1. **Pollo** *(Gallus domesticus)* **e cappone lesso.** — Preparate i polli o i capponi a norma delle precedenti indicazioni, senza lardellarli e mettete al fuoco in una cazzarola fonda un pezzetto di burro mescolato con altrettanta farina, rimestate un poco il composto, poi bagnatelo con del buon brodo chiaro e in mancanza di questo con acqua semplice, aggiungendovi un mazzetto d'erbe fine.

Quando il liquido comincia a bollire adagiatevi il pollo, lasciatelo cuocere un pochino, levatelo, asciugatelo, spennellatelo di burro fuso, e rimessolo a posto tiratelo a cottura a fuoco dolce. Se bagnerete i polli crudi col sugo di limone essi resteranno più bianchi. Si possono anche bollire nell' acqua semplice, ma non riescono così buoni.

Il pollo lesso si serve freddo colla *mayonnaise* o con altre salse, caldo con contorno di verdure, colla polenta fritta e acetini (alla romagnola) o sopra un buon risotto bianco (vedi pag. 126, N.° 54) che si copre poi con una salsa fatta al fuoco, di burro, farina e brodo e diluita con un po' di sugo di limone.

I fegatini si possono lasciare nel corpo del volatile, sottraendo soltanto mediante un piccolo taglio gl' intestini, il sacchetto del fiele e i piccoli polmoni, quando si leva via la testa.

Le galline si cuociono a lesso per fare il brodo, ma la loro carne non s'adopera che come ingrediente dei fritti, degli sformati ecc. ecc.

2. **Cappone o pollo lesso col ripieno di noci alla casalinga.** — Vuotate un cappone o un pollo secondo la regola. Passate allo staccio 180 gr. di midollo di manzo ben depurato nell' acqua, aggiungetevi 120 gr. di mollica di pane inzuppata nel brodo e bene spremuta, 50 gr. di pinoli e circa 25 noci fresche mondate e macinate, i fegatini pesti, quelle spezie che più v' aggradano, sale e uno scrupolo di pepe; passate tutto, due volte, dalla macchina per sminuzzare la carne, unitevi 2-3 tuorli d' uovo e un cucchiaino d' estratto Liebig, riempite con questo composto il pollo dalla parte dell' intestino come da quella del collo, cucitene le aperture, involgetelo in un tovagliolo, bollitelo nel brodo come dice la precedente ricetta.

Al ripieno di noci potete sostituire qualche composto più fino (vedi Cap. 7).

3. **Cappone o pollastro arrosto.**

Allo spiedo. Contornate un cappone o un pollo con una bella falda di lardo raccomandandola con tre legature di spago. Prima l' avrete soffregato internamente con burro e sale.

Mettetelo allo spiedo e fatelo cuocere a fuoco lento prima, poi più vivo, dai tre ai cinque quarti d' ora, secondo la grandezza e l' età, pillottandolo spesso col suo intinto. Se fosse molto grasso non occorrerebbe involgerlo nel lardo, se fosse magro vi converrebbe pillottarlo anche con un po' di burro, sebbene l'arrosto di pollo pigli con questo sistema un aspetto ordinario. Il pollo deve prendere un bel colore dorato ma non troppo rosso, la pelle deve restare morbida. Salatelo quando comincia a fare la schiuma.

Se il pollo è giovane e grasso potete involgerlo in una carta unta con burro o olio fino la quale si leva via da ultimo a ciò l'arrosto pigli colore.

Al forno. Preparato il pollo o il cappone come sopra, salatelo, lardellatelo e collocatelo in una tegghia sul cui fondo avrete sparso alcuni pezzetti di burro. Pillottatelo spesso, avendo cura ogni volta di voltarlo. Se v' aggrada potrete introdurre nel vuoto un po' di burro di sardelle o d' acciughe.

4. **Cappone o pollo arrosto col ripieno „ truffé " o altri ripieni fini.** — Vuotate un cappone o un pollo mettendo da parte i fegatini che unirete poi, ben pestati, al ripieno scelto. Empite il volatile col composto e cucitene bene la pelle. S' esso è fresco potete conservarlo, così preparato, secondo la stagione anche 2-4 giorni prima di cuocerlo allo spiedo o al forno a norma delle precedenti ricette.

Per i ripieni, le cui proporzioni si devono regolare secondo la grandezza del pollo, consultate il Cap. 7. I migliori sono quelli di tartufi, di gamberi e di ostriche, ma possono variare all'infinito, secondo il gusto. Spesse volte la base del ripieno è la carne di vitello o di pollo sminuzzata cruda colla macchina e mescolata con uova, con una pappina di pane e brodo cotta e ben lavorata, con funghi, tartufi, dadolini di prosciutto, di lingua salata cotta, di animelle rosolate nel burro, con erbe e spezie a piacere. Originale è il seguente

Ripieno d'olive alla provenzale: Tagliate a spira 280 gr. di olive salate per levare loro il nocciolo, passate più volte dalla macchina 150 gr. di carne cruda di majale con 150 gr. di lardo bianco e rosso fumato e il fegato del pollo o del cappone, rosolato nell'olio fino; unitevi le olive, pepe e sale.

5. **Cappone col ripieno di castagne, alla casalinga.** — Lessate o cuocete lentamente al forno 20-30 bei marroni secondo la grandezza del cappone, pestateli nel mortaio con 2 cucchiai di pangrattato, 300 gr. di salsiccia (lucanica) trita, un bel pezzetto di burro, i fegatini del cappone, un po' di prezzemolo pesto, sale, pepe e noce moscata; legate il composto con 2 uova, servitevene per ripieno come sopra. Cuocete il cappone così riempito allo spiedo o in un forno non troppo caldo.

6. **Pollo o cappone stufato.** — Collocate un pollo o un cappone, preparato secondo la regola, in una cazzarola dove avrete sciolto un pezzo di burro, copritelo con due parti di brodo buono e una di vino bianco, chiudete ermeticamente la cazzarola e cuocetene il contenuto sul fornello ore 1 - 1 $^1/_2$ secondo la grandezza. Potete tagliare anche il pollo in 4 parti prima di metterlo al fuoco.

7. **Pollastri in umido.**

All' italiana. Sciogliete un po' di burro in una cazzarola, adagiatevi i pollastri tagliati a pezzi, più una fesina d' aglio che poi leverete e un battutino di prezzemolo: quando la carne ha preso colore unitevi alcuni cucchiai di funghi fini, spugnoli, prataiuoli o uovoli cotti pure in umido, bagnate con del buon brodo o *consommé;* prima di servire aggiungetevi un po' di salsa di pomodoro.

Alla romagnola. Fate soffriggere delle cipolle trite nello strutto fino di maiale, bagnatele con della salsa di pomodoro aggiungendo pepe e sale, collocate in questo composto i polli tagliati a pezzi piuttosto piccoli, cuoceteli un' ora a fuoco moderato, bagnando con brodo o acqua fredda.

8. **Intingolo di pollastri all' alemanna.** — Tagliate a pezzi dei pollastri crudi, salateli, infarinateli, metteteli a fuoco vivo in una tegamina spargendoli di fiocchi di burro, rosolateli finchè hanno preso colore, bagnateli alternativamente con brodo buono e con vino bianco e rallentate il calore. Cottura 50-55 m.

9. **Pollastri alla cacciatora.** — Tagliati i pollastri crudi a pezzi, come sopra, metteteli a fuoco ardente in un tegame dove avrete fatto fondere del burro e rosolateli attentamente da tutte le parti. Unitevi quindi le solite radici, un po' di sedano, alcune fette di carota, una cipolla tagliata in croce, lasciateli soffriggere; bagnate poi con brodo, vino bianco e salsa di pomodoro e collocate il tegame al forno. Quando le verdure sono cotte passatele allo staccio, coll' intinto, rimettete nella salsa i pezzi di pollo che avrete levati fuori, riscaldateli e serviteli fumanti.

10. **Pollo „ brasato ".** — Fate un battuto di lardo, di erbe, di radici e di cipolla, aggiungendo anche qualche po' di grasso di cappone, se ne avete, o d' altro grasso fino, collocatevi sopra un pollo intero ben preparato, copritelo di brodo, fatelo bollire un' ora o poco più secondo la sua grandezza, levatelo, passate e ristringete il sugo, versatelo sul pollo scalcato e ricomposto nella sua forma. Servitelo con un contorno di piselli o di qualche buona *purée* di verdure.

11. **Pollo in „ fricassée ".** — Sciogliete in una cazzarola un bel pezzo di burro, unitevi 2 cucchiai colmi di farina e rimestate bene, bagnando poi con una quantità d'acqua calda, ma non bollente, che basti a coprire per metà il pollo che avete intenzione di cuocervi. Quando questa specie di salsa è debitamente mescolata, collocatevi sopra il pollo di fianco, aggiungendo anche i fegatini, lo stomaco ben preparato, la testa, senza

traccia di sangue, una foglia d'alloro, un pizzico di noce moscata, la buccia trita di mezzo limone. Coprite la cazzarola e fatene bollire $^3/_4$ d'ora il contenuto. Volgete allora il pollo dalla parte opposta e circondatelo con una trentina di cipollette intere, ma mondate con cura, e con alcuni fiori di broccolo lesso. Rimettete al fuoco per uno spazio di tempo più breve e, se l'intinto fosse troppo liquido, condensatelo badando che non s'attacchi al fondo. Guernito poi con le cipolle il pollo, che avrete levato e tagliato a pezzi, aggiungete alla salsa un altro po' di burro e il sugo di mezzo limone e versategliela sopra. Uno dei pregi della *fricassée* di pollo dev'essere la sua assoluta bianchezza.

12. **Polli all'ungherese.** — Tagliate i polli a pezzi, salateli e spolverizzateli di paprica fina; collocateli quindi sopra un battutino di lardo e di cipolla che avrete rosolato, aggiungendovi sale e pepe. Quando i polli hanno preso colore, bagnateli con della buona salsa di pomodoro, levateli poi dalla cazzarola, ristringete l'intinto passato allo staccio, rimettetevelí e tirateli a cottura.

Oppure: Tritate 2 grosse cipolle, fatele soffriggere nel grasso di cappone o nel burro, aggiungetevi 2 buoni pizzichi di paprica, mescolate, collocate sopra il composto i polli tagliati a pezzi regolari; quando sono rosolati unitevi alcuni cucchiai di panna acida, legate poi la salsa con un tuorlo d'uovo e con un cucchiaio di fecola di patate e passatela allo staccio prima di versarla sui polli.

13. **Pollo guernito.** — Cotto il pollo in umido secondo la ricetta N.° 7, lasciando da parte i funghi, servitelo con un contorno di sfogliatine o di pasta morta fritta (vedi pag. 136) o con verdure alternate con creste di gallo in *ragoût*, e versatevi sopra una salsa fatta con un po' di brodo bollito con un cucchiaino d'estratto Liebig, e due cucchiai di fecola di patate e poi mescolato con 2 tuorli d'ovo.

14. **Pollo „en cocotte".** — Si chiamano *cocottes* certi arnesi di porcellana col coperchio in cui si fa cuocere il pollo al forno e che si portano poi direttamente in tavola.

Preparate un pollo in *fricassée* secondo la ricetta N.° 11, ma invece delle cipolle aggiungetevi delle verdure imbianchite, come cardoni, broccoli, cavolfiori ecc. ecc., legate la salsa con 1-2 tuorli d'uovo e dopo aver tagliato e ricomposto il pollo nella *cocotte* col suo contorno, servite.

15. **Pollo ad uso fagiano.** — Fate mozzare la testa a un pollo in modo che si disperda la minor quantità possibile di sangue. Estraete il gozzo e versate entro il corpo del pollo una marinata di vino nero cotta

e passata allo staccio. Legate il collo con uno spago e appendete il pollo nella dispensa lasciandovelo 30 ore. Pelatelo allora, abbrustiatelo, soffregatelo con un battutino di lardo misto con bacche peste di ginepro e sale, copritelo di filetti di lardo steccandolo bene, cuocetelo con un bel pezzo di burro come il pollo al forno (vedi N.° 3).

16. **Pollastri ad uso beccacce.** — Strofinate dei polli giovani, bene pelati e abbrustiati, con un battuto di bacche peste di ginepro, di foglioline d'abete miste con del sale, introducetevi nel corpo, unto con molto burro, un sacchettino di velo fitto contenente gli stessi aromi interi, lardellateli con cura e cuoceteli con dell'altro burro a fuoco moderato sul fornello. Coi fegatini dei polli potete preparare dei crostini mescolandovi un po' di lardo e 2-3 bacche peste di ginepro e spalmando il composto su alcune fette di pane bagnate nel vino bianco e rosolate nel burro.

17. **Pollastri alla gratella.** — Tagliate i pollastri per il lungo dalla parte del dorso, vuotateli, appianateli col mazzuolo di legno, spennellateli di burro fuso e collocateli così interi ai ferri. Quando sono rosolati da una parte, voltateli, pillottateli con burro fuso e salateli, badando di non forarli colla forchetta a ciò non perdano il sugo.

Volendo farli alla romagnola li marinerete con olio, pepe e sale e, se v' aggrada, anche con un battutino d'erbe fine.

Potete anche indorarli e panarli *due volte* per cuocerli poi alla gratella sopra una carta unta, tanto a pezzi come interi o con un leggero ripieno di tartufi, servendoli quindi con qualche salsa piccante. Per questa ricetta occorrono proprio dei pollastrelli.

18. **Pollastri „en papillotes".** — Preparati i pollastrelli come per la precedente ricetta *alla romagnola*, copriteli con un ripieno fatto coi loro fegatini triti, con un poco di lardo e d'erbe fine e parti eguali di midolla di pane bagnata nel brodo e spremuta e di coscia di vitello, o meglio di animelle di vitello, tutto ben pestato e passato allo staccio. Spennellateli di burro fuso, panateli e involtili in una carta fateli cuocere lentamente ai ferri. Serviteli con la carta.

In questo modo si cuociono i piccioni e si allestiscono le costolette di vitello.

19. **Pollastri fritti.**

All' italiana. Lessate i pollastri fino a metà cottura, tagliateli a pezzi regolari, involgete questi nella farina, nell' uovo frullato e poi nel pane, friggeteli quindi d'un bel colore dorato nello strutto.

Alla romagnola. Cotti i pollastri come sopra, marinateli con olio,

pepe, sale e un battutino di prezzemolo, di salvia e scorza fina di limone, involgeteli nell'uovo e nel pangrattato e procedete come sopra. Al pangrattato potete aggiungere un pajo di cucchiai di parmigiano.

Alla viennese. Tagliate dei pollastrelli crudi in 4 parti, involgeteli nella farina, poi nell'uovo e nel pangrattato, friggeteli quindi nello strutto bollente. Friggetevi pure i loro fegatini indorati e panati e una manata di prezzemolo col quale li servirete.

Nella pastina. Lessi che sieno i pollastri tagliateli a pezzi, fateli rosolare nel burro, involgeteli in una pastina da friggere (vedi pag. 146) e gettateli nello strutto bollente.

20. **Cappone a vapore.** — Coprite il fondo d'una cazzarola di fette fine di lardo, sovrapponetevi uno strato di prosciutto crudo, un mazzetto di radici, una cipolla guernita con due chiodi di garofano, poi un cappone preparato secondo la regola; aggiungetevi un po' di pepe bianco e il sale necessario, coprite di brodo buono, chiudete la cazzarola e collocatela sull'angolo del fornello. Dopo ore 1-1 $^1/_2$ di cottura digrassate l'intinto e passate la salsa, per poi versarla sul cappone tagliato a pezzi che servirete con un contorno di riso, verdure ecc. ecc.

A mezza cottura potete spolverizzare il cappone di parmigiano.

21. **Cappone a vapore o in umido col ripieno.** — Preparato il cappone come se voleste fare una galantina (vedi pag. 329 N.° 23) cuocetelo come indica la precedente ricetta e servitelo caldo con una buona salsa fina.

22. **Pollo nel cestino (poulet en surprise).** — Fate una pasta simile a quella da tagliatelle di farina bianca finissima, tuorli d'uovo e panna, tirate la sfoglia non troppo sottile, tagliatela colla rotella in tante strisce, ungete con del burro il rovescio d'una scodella resistente al fuoco, intrecciatevi sopra le liste di pasta, indoratele con un rosso d'uovo e cuocete questa specie di crosta al forno.

Cuocete in umido un pajo di pollastri tagliati a pezzi, collocateli in una legumiera e, quando la pasta è cotta e ha preso un color d'oro, servitevene per coprirli.

23. **Costoline di pollo o di cappone.** — Le costoline di pollo si fanno tanto coi filetti grossi dei petti come colle coscie, ma in questo caso il piatto riesce di maggiore confidenza. Ai filetti dei petti baderete che resti unito l'osso dell'ala per simulare le costoline, alle coscie l'osso corto; il lungo glielo leverete raschiandolo con un coltellino affilato e leverete pure i nervi e le pelli. Le costoline vanno poi battute, infari-

nate, indorate e panate come le costolette di vitello. Cuocetele a fuoco ardente nel burro e, prima di mandare in tavola, guernitene l'osso con un rotolino di carta arricciata.

Nell'alta cucina le costoline di pollo si allestiscono nelle maniere più svariate lardellandole con prosciutto, lingua salata, tartufi ecc. ecc.

24. **Filetti di pollo o di cappone in umido.** — Tagliate il petto di 2-3 capponi o polli grandi a filetti, lardellateli con una fettolina di prosciutto grasso o magro, collocateli, infarinandoli un pochino, in un tegame dove avrete fuso un pezzo di burro, e fateli rosolare. Aggiungetevi quindi un cucchiaio di estratto Liebig sciolto nel brodo, bagnateli alternativamente con un altro po' di burro e con della marsala. Quando i filetti sono passati unitevi dei buoni funghi cotti o 2-3 cucchiai di tartufi affettati.

25. **Rigaglie di pollo e di cappone in „ragoût.“** — Pulite bene gli stomachi e fateli bollire lungamente nel brodo; intingete nel brodo bollente le creste, ritagliatene le punte e spellatele con un pannolino grosso; aprite per il lungo gl'intestini, puliteli e lavateli mutando l'acqua alcune volte. Fate un soffritto di burro ed erbe fine, unitevi le rigaglie compreso i cuori e i fegati, rosolate bene ogni cosa, spolverizzate di farina, poi bagnate con brodo e vino bianco, finalmente con della buona salsa di pomodoro e cuocete lentamente sull'angolo del fornello. Questi *ragoûts* convengono per condire le paste d'uova, risotti ecc. e sono ottimi ingredienti per pasticci.

26. **Blanquette di pollo o di cappone.** — Fate una salsa come quella indicata a pag. 26 N.° 9, unitevi degli avanzi di pollame lesso o arrosto e lasciate sobbollire alcuni minuti sul fornello prima di servirla.

Vedi anche *soufflé, sformato, sformatini, chaud-froid,* galantina di pollo o di cappone ecc. ecc.

27. **Gallina di Faraone** *(Numida meleagris)* **arrosto.** — Le faraone si cuociono generalmente colle regole indicate per i polli, ben lardellate, allo spiedo o al forno. Devono essere giovani e frolle e soltanto in questo caso hanno un sapore delicato superiore a quello degli altri gallinacei domestici.

28. **Faraona col ripieno.** — Disossate una faraona come un pollo destinato a fare la galantina (vedi pag. 239), mettetevi un ripieno di carne di uccelli grossi o piccoli cotti in tegghia, (150 gr. circa), passata dalla macchina con 100 gr. di prosciutto cotto, magro e grasso, 75 gr. di lardo, 200 gr. di midolla di pane bagnata nel brodo e bene spre-

muta, con un tartufo, 2-3 uova, sale, pepe e spezie a piacere. Cucite bene la pelle, cercate di dare una forma regolare alla faraona, involgetela in sottili fette di lardo e cuocetela al forno, con molto burro, oppure a vapore come il cappone N.° 20.

I filetti del petto delle faraone si possono preparare come quelli di pollo.

29. **Tacchino o gallinaccio** *(Meleagris gallopavo)* **arrosto, con o senza ripieno.** — Il tacchino si chiama anche gallo d'India, sebbene la sua vera patria sia l'America settentrionale. Esso fornisce uno dei migliori arrosti, specie nei mesi di dicembre e di gennajo, ma non deve contare più d'un anno d'età. Nei tacchini giovani la pelle scagliosa delle zampe è umida, morbida, d'un color grigio azzurrino, mentre quella dei vecchi è dura e rossastra. La carne dei tacchini varia secondo le parti del loro corpo: intorno al collo è assai grassa, nelle coscie scura e soda, morbidissima e bianca sul petto.

Il tacchino si può cuocere arrosto, tanto allo spiedo come nel forno, impiegando le stesse regole indicate per il pollo, ma la cottura deve variare dalle due alle tre ore secondo la grandezza del volatile.

In Romagna usa cuocerlo allo spiedo pillottandolo coll'olio, oppure in tegghia al forno, sopra un battuto di lardo e ramerino, dopo averlo steccato con sottili filetti di prosciutto e di lardo involti in una miscela di sale, pepe e aglio pestato finamente.

Volendo allestirlo con un ripieno di confidenza, farete un composto semplice con parti eguali di midolla di pane bagnata nel brodo e bene spremuta, di lardo e di grasso di tacchino, più 50 gr. circa di formaggio, un battutino d'erbe fine, pepe e sale, una presina di cannella, regolandovi, per la quantità, secondo la grandezza e a norma di queste proporzioni.

Il tacchino si fa però generalmente con un ripieno fino di tartufi (vedi pag. N.° 141) e si può allestire con tutti gli altri ripieni che usano per i polli.

30. **Tacchino lesso.** — Si può cuocere tutto il tacchino a lesso, con o senza verdure: le parti più adatte a questo scopo però sono il petto e le ali. I vecchi tacchini si cuociono sempre a lesso parecchie ore, per renderli morbidi. Conviene però che li stecchiate bene con filetti di lardo involti in un miscuglio di sale, pepe e spezie e che li collochiate con molto brodo, con erbe e radici in un grande tegame il cui fondo avrete coperto d'uno strato di lardo pesto. Il sugo digrassato, ridotto, passato e mescolato con un po' di colla di pesce vi servirà per fare un contorno di gelatina nel caso che voleste servire il gallo d'India freddo. Il brodo di tacchino è eccellente.

31. **Tacchinotto ai ferri.** — Come il pollo alla gratella, però sempre aperto e bene spianato. Se si tratta d'un tacchino grande metterete ai ferri soltanto il petto preparato come il pollo. Il fegato steccato con lardo e fettoline di tartufo si può marinare un'ora con olio, sale, pepe e mettere egualmente ai ferri.

32. **Tacchino in umido.** — Come il pollo (vedi ricetta N.° 7) sostituendo alcuni tartufi ai funghi e lasciando da parte il pomodoro.

33. **Tacchino a vapore.** — Come il cappone (vedi ricetta N.° 20) lasciando da parte il formaggio.

34. **„Abatis" di tacchino in „fricassée".** — Gli *abatis* di tacchino corrispondono alle rigaglie del pollo ma, oltre il fegato o il cuore e lo stomaco, dovete aggiungervi le ali, le zampe, il collo e la testa.

Il collo e lo stomaco (al quale va levato la pelle) si tagliano in 4-5 parti, le ali in 2-3 parti, la testa ben pulita, spellata, senza occhi e senza becco si divide a metà, le zampe scottate si spellano. Sciogliete un bel pezzo di burro in una tegghia, versatevi un cucchiajo colmo di farina, dimenate bene, diluite il composto con brodo o acqua, unitevi gli *abatis* meno il fegato, un mazzolino odoroso, 2 scalogni trinciati, sale e pepe, fate cuocere lentamente bagnando, se occorre, con dell'altro brodo, aggiungetevi da ultimo il fegato con alcune cipollette e alcuni fondi di carciofi lessi, scolate la salsa, fatela condensare, legatela con 2-3 torli d'uovo, strizzatevi il sugo d'un limone, versatela sugli *abatis* e servite.

35. **Galli e galline di montagna. Tetraoni.**

Gallo e gallina maggiori, gallo cedrone (Tetrao urogallus.) Questo splendido uccello il cui maschio raggiunge qualche volta il peso di alcuni chilogrammi (le femmine sono sempre più piccole) non si trova con frequenza in Italia ma abbonda invece nelle regioni settentrionali d'Europa. Esso non costituisce un cibo molto prelibato ed esige in ogni modo una perfetta frollatura. Ai tetraoni usa togliere la pelle onde nella cottura riescano più morbidi.

Gallo e gallina di montagna minori (Tetrao tetrix.) Questo gallo pure bellissimo ma di gran lunga più piccolo del primo, si trova nelle stesse regioni e specialmente nei boschi di betulle.

Gallo e gallina di montagna intermedii (Tetrao medius.) Incrocio fra il gallo di montagna maggiore e minore.

I galli si possono preparare con tutte le ricette del fagiano, ed anche come piatto freddo con contorno di crostoni, di gelatina o con salsa *mayonnaise*.

36. **Galli di montagna allo spiedo o al forno.** — Bene spellato e vuotato un gallo secondo la regola, introducetegli nel corpo un po' di burro e di sale, salatelo tutto, copritelo con sottili fette di lardo, involgetelo in una carta fina, infilatelo nello spiedo e pillottatelo diligentemente col burro. Circa 20 minuti prima di servirlo levate la carta a ciò prenda colore. Il tempo della cottura varia da una a due ore secondo la grandezza dell'uccello. Volendo cuocerlo invece al forno, collocherete il gallo sopra un battuto di lardo pesto e lo tirerete a cottura come il pollo.

37. **Gallo di montagna marinato.** — Vi servirete della marinata soltanto quando vi toccherà di allestire dei galli di una certa età e, prima di versarvela sopra, li conserverete un pajo di settimane in luogo fresco senza pelarli. La ricetta della marinata cotta, senza burro, *a)* pag. 18 potrà convenirvi per porre in fusione il gallo che trascorsi 3-4 giorni cuocerete poi arrosto.

38. **Gallo di montagna in umido.** — Introducete nel corpo del gallo, preparato secondo la regola, un pezzo di burro e un battuto di ramerino e di bacche di ginepro, collocatelo in una teglia con un altro bel pezzo di burro, uno scalogno, 2 carotine, mezza radice di sedano, due foglie d'alloro, due chiodi di garofano e mezzo limone, lasciatelo rosolare, pillottatelo quindi col suo intinto, bagnandolo di tratto in tratto con qualche cucchiaio di brodo o di marsala. Al momento di servire, riducete il sugo passato dal colino e versatelo sul gallo tagliato a pezzi e ricomposto nella sua forma.

39. **Gallo di montagna a vapore.** — Come la ricetta precedente, soltanto vi aggiungerete anche un po' di lardo, lo coprirete di brodo, vino e aceto bianchi in parti eguali e lo cuocerete in una cazzarola ermeticamente chiusa, a fuoco lento, ore 2-3 secondo la grandezza.

40. **Gallinetta di montagna** *(Lagopus mutus).* — Le belle gallinette, che in estate hanno un colore rossiccio e nell'inverno diventano candide come la neve, si possono allestire nelle più svariate maniere, fra le quali è però da preferirsi la cottura arrosto allo spiedo.

41. **Quaglie** *(Coturnix communis).* — Le quaglie si possono allestire in molte svariate maniere. Il sistema più semplice è quello di cuocerle arrosto allo spiedo come i tordi (vedi N.° 72), oppure in teglia come gli uccellini (vedi N.° 79) fasciandole (dopo averle preparate secondo la regola) con delle larghe fette di lardo assicurate da due legature.

Le quaglie si cuociono spesse volte a lesso per persone convalescenti e il loro brodo è sano ed ha un ottimo sapore. S'intende che per le quaglie lesse non occorre il lardo. Se cuocete le quaglie allo spiedo ricordatevi di mettere da ultimo nella cazzarola dei crostini di pane sui quali le servirete. Potete anche involgerle alla francese in una fettolina di lardo e in una foglia di vite.

42. **Quaglie alla gratella.** — Come i pollastri (vedi N.° 17) spolverizzandole a metà cottura di pangrattato. Volendo, prima di metterle ai ferri, potete anche marinarle con olio, sale, pepe e una gocciolina di limone.

43. **Quaglie fritte.** — Vuotate le quaglie, sostituite alle interiora un pezzetto di burro, bagnatele con burro fuso, involgetele in un composto di 4 parti di pangrattato, 2 di parmigiano e 1 di salvia trita fina, poi nell'uovo frullato, e daccapo nel pangrattato, fatele soffriggere lentamente nel burro, in teggbia coperta, con poche brace sotto e sopra, e servitele con una salsa piccante calda.

44. **Quaglie in umido.** — Preparate alcune quaglie secondo la regola, vuotatele e guernitele con una bella fetta di lardo, sostituendo alle interiora un battutino di lardo e salvia con sale e pepe. Spargete nel fondo d'una cazzarola un battuto di lardo, prosciutto e cipolla, adagiatevi sopra le quaglie, fatele rosolare, copritele di brodo misto con un cucchiaio o due di vino bianco; quando sono a metà cottura, levatele, passate il sugo dal colino, riponetele al fuoco col loro intinto al quale avrete aggiunto un leggero *roux* (vedi pag. 5); quando sono morbide, levatele, servitele con un contorno di verdura (cardoni, spinaci o *choro-gy*, vedi Cap. 18) e di crostoni di pane fritto.

45. **Quaglie ripiene**. — Parecchi sono i ripieni che convengono alle quaglie ma in ispecial modo quelli di pollo e di funghi (vedi pag. 140). Introducete il ripieno scelto al posto delle interiora, cucite la pelle come si fa coi polli, cuocete quindi le quaglie come nella precedente ricetta abbondando col vino e servitele con un contorno di funghi freschi.

46. **I piccioni domestici** *(Columba livia)*, **i piccoli piccioni selvatici delle rocce** *(Columba oenas)*, **i colombacci, piccioni selvatici grandi** *(Columba palumbus)*, **le tortore** *(Turtur turtur)*. — Tutti questi piccioni, che si dividono poi in molteplici varietà, si possono allestire colle seguenti ricette. Il modo più semplice è quello di cuocerli a lesso, nel brodo, con erbe o meno, secondo il gusto. I piccioni lessi si servono generalmente con una crema di riso e sono graditi agli ammalati. (Vedi

anche *minestra di piccioni)*. Fra i piccioni selvatici è da preferirsi il colombaccio.

47. **Piccioni arrosto.** — Come i polli, tanto allo spiedo come al forno.

48. **Piccioni arrosto col ripieno.** — Come i polli scegliendo uno dei loro ripieni oppure il seguente

Composto: Tritate finamente i fegatini dei piccioni con un po' di prosciutto crudo, magro e grasso, unitevi sale, pepe, un pizzico di noce moscata, un pajo d'uova o più secondo la quantità, un po' di prezzemolo pesto, un pezzetto di burro e tanto pangrattato da farne una pappina piuttosto molle che dura.

49. **Piccioni alla gratella.** — Sbuzzate dei piccioni, sostituite alle interiora un po' di midolla di pane bagnata nel brodo, passata allo staccio e mista con egual peso di burro, intingeteli nel burro fuso, rotolateli in un battutino d'erbe odorose (timo, maggiorana, serpentaria) miste con un po' di prezzemolo e d'erba cipollina, involgeteli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e collocateli così interi sulla gratella avendo cura di cospargerli di tratto in tratto di burro fuso e di voltarli finchè sono ben cotti. Serviteli con una buona salsa piccante alla quale avrete aggiunto i fegatini soffritti nel burro e pestati.

50. **Piccioni „à la crapaudine."** — Come le pernici (vedi N.° 64).

51. **Piccioni fritti.** — Come i polli (vedi N.° 19). Se volete potete anche rosolarli un pochino nel burro prima di friggerli.

52. **Piccioni in umido.** — Sciogliete un bel pezzo di burro in una tegghia, collocatevi i piccioni sbuzzati, tagliati in 4 pezzi e bene involti nella farina, rosolateli finchè hanno preso un colore dorato, bagnateli con qualche cucchiajo di brodo e di vino, aggiungetevi un po' di buona salsa di pomodoro, e finite di cuocerli per servirli poi con un contorno di piselli alla casalinga (vedi Cap. 18), o di funghi, o con una guernizione di riso.

53. **Piccioni a vapore.** — Mettete sul fondo d'una cazzarola alcune fettine di prosciutto crudo, magro, e un pezzo di burro, adagiatevi sopra i piccioni e fateli ben rosolare da tutte le parti, copriteli poi interamente di brodo aggiungendovi sale, pepe, una cipolla, un porro piccolo, una carota, un po' di sedano e di prezzemolo, tutto trito minutamente. Chiudete la cazzarola con l'apposito coperchio, collocatela sul fornello a fuoco moderato, e fate bollire adagio il contenuto finchè

le verdure sono cotte. Levate allora i piccioni, passate il sugo, riponete ogni cosa sul fornello bagnando ancora con un cucchiaio o due di marsala. Servite con un contorno di riso.

Se bramate un sapore più piccante aggiungerete al brodo un po' d'aceto bianco e alla salsa un cucchiajo di capperi.

54. **Piccioni alla provenzale.** — Mettete 2-3 sardelle nel latte a ciò perdano il sale; trascorse 7-8 ore lavatele bene, asciugatele e tagliatele a sottili filetti. Steccate con questi filettini 2-3 piccioni ben preparati, poi rosolateli nell'olio bollente in cui avrete già soffritto un finissimo battuto di cipolla, d'erbe fine e d'aglio (questo s'aggiunge da ultimo perchè non prenda troppo colore e non diventi amaro). Bagnateli quindi con brodo buono e con dell'asti spumante in parti eguali, unendovi ancora una foglietta d'alloro. Serviteli su crostoni di pane che spalmerete coi fegatini rosolati nel burro, pestati e misti a un po' di *hâché* di carne, e friggerete nel burro dopo averli bene spruzzati di marsala.

55. **Piccioni „en salmis.“** — Sbuzzate due piccioni, strofinateli con del burro fresco, metteteli in una tegghia, fateli rosolare molto adagio, spruzzandoli d'aceto.

Rosolate a parte in una tegghia secondo la regola (vedi N.° 79) alcuni uccellini dal becco gentile tenendoli scarsi di cottura. Disossateli quindi, pestate la carne nel mortajo e fate bollire gli ossicini e le teste con un bicchierino di marsala e uno di brodo. Rosolate nel burro 2 fette di pane bagnato pure colla marsala, pestatele, unitevi la carne, i fegatini soffritti e pestati, il sugo degli ossicini, passate tutto da uno staccio sopra i piccioni che avrete finiti di cuocere, tagliati a pezzi e disposti in un piatto. Al *salmis* potete unire due bacche peste di ginepro.

56. **Piccioni marinati.** — Questa ricetta serve specialmente per piccioni adulti che la marinata rende più morbidi, ma è ottima anche per i piccioni giovani. Soltanto baderete che se i primi devono restare in fusione 3-4 giorni, per i secondi bastano 24 ore.

Preparate la marinata *d)* a pag. 19, versatela tiepida sui piccioni che, trascorso il tempo necessario, cuocerete poi in tegghia con un pezzo di burro pillottandoli col loro sugo e due o tre volte con un cucchiajo della marinata stessa.

57. **Piccioni alla crema.** — Cuocete dei piccioni in umido (vedi N.° 52) lasciando da parte il pomodoro, disponeteli in un piatto resistente al fuoco, copriteli con un composto da *soufflé* fatto con 60 gr. di burro, 4 tuorli, un cucchiaio di farina, un po' di sale e 4 albumi a neve e collocateli al forno lasciandoveli finchè la crema è cotta.

IL FAGIANO (Phasianus colchicus)

L'oiseau du Phase est un mets
pour les dieux.
VOLTAIRE.

Il fagiano è originario dal Caucaso e trae il suo nome dal fiume Fasis della Mingrelia, l'antica Colchide dove vive ancora allo stato selvaggio. Il fagiano selvatico è di gran lunga preferibile a quello allevato artificialmente: la sua carne perde di sapore quanto più esso è reso domestico. Quest'uccello ricercatissimo fu argomento di discussioni e di studj per i gastronomi più celebri. Il valore e il profumo d'un arrosto di fagiano dipendono sovratutto dal momento giusto della frollatura che sarebbe quello in cui il volatile è presso a guastarsi, momento che un abile cuoco coglie e indovina per intuito.

Le femmine sono più piccole dei maschi. Il fagiano si pela e si vuota poco prima di adoperarlo.

Una volta i fagiani erano assai rari, adesso si trovano nell'inverno, ad un prezzo relativamente mite, in tutti i mercati. Essi si possono allestire nelle più svariate maniere in forma di pasticci, di gelatine ecc. che fanno parte dell'alta cucina. Coi filetti del petto si preparono cibi ricercati, colle loro carni peste *pains, soufflés*, sformati finissimi ecc.

58. **Fagiano arrosto.** — Se volete cuocere un fagiano arrosto, lo coprirete di lardo e lo involgerete in una carta unta di burro, per poi collocarlo allo spiedo tirandolo a cottura come il pollo, cioè levando via la carta verso la fine dell'operazione a ciò prenda un colore dorato, però non troppo carico. Esso sarà pronto in 35-40 minuti, mentre al forno esigerebbe un'ora di cottura.

Come dicemmo al principio del capitolo, la testa del fagiano, involta durante la cottura in alcuni fogli di carta, si porta poi in tavola colle sue penne. L'uccello, debitamente tagliato, si ricompone nella sua forma collocandolo sopra uno zoccolo di polenta circondato di carta stagnola e si guernisce con le penne delle ali e della coda. Quest'usanza però è alquanto antiquata e, nelle tavole moderne, molte volte la selvaggina si serve come il pollo semplice.

59. **Fagiano col ripieno „truffé“.** — Preparate un ripieno semplice di tartufi, oppure uno dei ripieni *„truffés“* indicati a pag. 141, introduceteli nel corpo del fagiano sbuzzato ma non pelato, riunendone

diligentemente la pelle; appendete quindi il volatile in dispensa a ciò pigli l'aroma e dopo 3-4 giorni cuocetelo arrosto o al forno secondo la precedente ricetta.

Modo di preparare il ripieno semplice di tartufi. Lavate i tartufi col vino bianco, allontanandone con uno spazzolino ogni bruscolo di terra, mondateli e affettateli finamente. Tritate egual peso di lardo insieme alla pelle e ai cascami dei tartufi, mettete al fuoco in una cazzarola e amalgamate il composto, riscaldandolo bene senza cuocerlo e aggiungendovi sale e pepe. Per dare l'aroma ai tacchini, ai polli ecc. non sempre occorre una grande quantità di ripieno: è tuttavia preferibile che il vuoto del volatile si colmi, quindi vi regolerete secondo la sua grandezza.

Il fagiano si può anche allestire col ripieno d'ostriche (vedi pag. 142).

60. **Fagiano a vapore.** — Foderate di lardo una *cocotte* di porcellana, cioè una specie di zuppiera col coperchio, resistente al fuoco, collocatevi il fagiano ben preparato, steccato con filetti di lardo involti in un finissimo battuto di erbe odorose, sale e pepe e, volendo, ripieno di tartufi (vedi la ricetta precedente), assicurate il coperchio con della pasta molle di farina e acqua, collocate la *cocotte* in un recipiente più grande in cui avrete versato tant'acqua bollente che non ne sorpassi l'orlo, coprite anche questo e cuocete il fagiano 2 ore a lento fuoco. Levatelo quindi, tagliatelo, digrassate con gran diligenza l'intinto, unitevi un bicchiere d'asti spumante (se non avete messo il ripieno di tartufi), un po' d'essenza di tartufi o di funghi fini, e servite con un contorno di verdure primaticce.

61. **Fagiano marinato.** — Come il gallo di montagna poi cotto allo spiedo come nella ricetta N.° 58.

62. **Fagiano „en salmis".** — Cuocete due fagiani al forno regolandovi secondo la ricetta N.° 3. Spolpateli e collocate la carne in una scodella cospargendola di marsala. Fate bollire la carcassa e tutti gli ossi col del brodo buono, con un cucchiaio di estratto Liebig e del vino bianco, unendovi anche l'intinto dell'arrosto: quando questa specie di salsa sarà ridotta, mettetevi a sobbollire i filetti del fagiano. Allestite intanto alcuni regolari crostoni di pane arrotondati in cima e dritti in fondo, intingeteli nel vino, soffriggeteli nel burro, disponeteli in piedi intorno ad un piatto formando una corona che salderete con dell'albume. Versate entro questo contorno il *salmis* e servite.

63. **La pernice** *(Perdix perdix)* **arrosto, semplice o con ripieno.** — Vi sono infinite maniere di allestire le pernici ma la più semplice e la

migliore è quella di cuocerle allo spiedo, molto bene lardellate, pillottandole col burro. In mancanza dello spiedo le cuocerete arrosto e in fretta sul fornello.

Coi fegatini delle pernici si fanno discreti crostoni (vedi pag. 53), colle pernici vecchie ottimi brodi, specie se miste con altra carne.

Volendo fare un arrosto col ripieno sbuzzate delle pernici un po' frolle, senza pelarle. Mescolate con un battuto di lardo alcuni tartufi affettati, servitevene per il ripieno, cucite bene la pelle delle pernici e lasciatele infrollire ancora 3-4 giorni, pelatele quindi, lardellatele con cura e cuocetele allo spiedo.

Al ripieno di tartufi potete sostituire un *hâché* di carne fina mista con funghi cotti, o della carne d'uccellini cotti in tegghia, pestata finissima con del buon lardo, oppure un ripieno d'ostriche (vedi pag. 142).

Badate però ch'è soltanto col ripieno di tartufi che si lasciano riposare le pernici 3-4 giorni; con gli altri conviene adoperarle subito.

64. **Pernici à la „crapaudine".** — Preparate delle pernici recidendo loro la testa e le gambe, tagliatele per il lungo, dalla parte del dorso, in modo che restino però d'un sol pezzo che appianerete col mazzuolo. Versatevi sopra un composto come quello della ricetta *a)* nelle marinate cotte con burro, a pag. 18, lasciando però da parte l'aceto; voltatele due tre volte e, trascorse alcune ore, intingetele nell'olio finissimo, mettetele sulla gratella e cuocetele cospargendole di sugo di limone.

Le pernici *à la crapaudine* si servono con una salsa piccante.

65. **Pernici alla gratella all'inglese.** — Si possono preparare in vari modi le pernici alla gratella, il migliore tuttavia è questo:

Tagliate gli uccelli in quattro parti sopprimendone la testa e le zampe, spolverizzateli di sale misto con pepe bianco, immergeteli nel burro fuso, poi nella farina, poi nel burro daccapo e nel pangrattato e cuoceteli molto adagio sulla gratella.

66. **Pernice alla francese (perdrix aux choux).** — Dice il proverbio francese: *à la Saint-Rémi tous les perdreaux sont perdrix*. Allestite dunque questo piatto alla fine dell'anno quando le pernici sono adulte: i perniciotti è sempre meglio cuocerli arrosto. Preparati e ben lardellati gli uccelli, collocateli in un tegame con alcune piccole salsiccie foracchiate con un ago, due scalogni, una foglietta d'alloro, un mazzolino odoroso o, in mancanza di esso, la polvere pesta delle erbe secche, una presina di polvere di garofani (questa se le salsiccie non contengono spezie), sale e pepe, più un bel pezzo di burro nel quale li farete rosolare con diligenza. Coprite quindi le pernici di buon brodo e fatele cuocere adagio

non meno di due ore. A metà cottura vi unirete una bella palla di cavolo cappuccio fresco e morbido che avrete tagliata in quattro parti e bollita semplicemente nell'acqua insieme ad un pezzo di carne di majale grassa e salata, che ridurrete a dadi. Per la mensa di famiglia si serve tutto il composto. Trattandosi d'un pranzo servirete soltanto le pernici, serbando il resto per un piatto di confidenza.

67. **Pernici marinate.** — Regolatevi secondo il N.° 56 *Piccioni marinati.* Questa ricetta vi servirà per le pernici vecchie che nella marinata diventano più facilmente frolle e morbide.

68. **Pernici „ en salmis ".** — Come i piccioni (vedi ricetta N.° 55). Soltanto preparerete prima le pernici come dice la ricetta N.° 63, steccandole semplicemente con filetti di lardo.

Vedi anche *pernici nella „mayonnaise"*, *terrina di pernici* ecc. ecc.

69. **Il cotorno** *(Caccabis saxatilis)* **e il francolino** *(Bonasa bonasia).* — Come le pernici. I cotorni sono buoni soltanto nel loro primo anno d'età.

70. **Il pavone** *(Pavo cristatus).* — Le femmine di questo splendido uccello sono squisite e così i pavoncelli e si allestiscono in diverse maniere, ma specialmente allo spiedo, bene lardellati, con o senza ripieno come i polli. In Inghilterra si servono con la salsa di pane *(Fried bread sauce,* pag. 28).

71. **La beccaccia e la beccaccina** *(Scolopax rusticola, Gallinago coelestis).* — Le beccacce grandi di bosco, le beccaccine ecc. si cucinano quasi sempre arrosto al forno o allo spiedo, ma si possono anche allestire *à la crapaudine, en salmis* come i tordi (vedi N.° 75), con ripieni scelti, marinate (se vecchie) ecc. ecc.

Anche le beccacce esigono un giusto grado di frollatura. Colle loro interiora, compresi gl'intestini, si fanno degli eccellenti crostini. (Vedi pag. 52). Le beccacce appartengono alla migliore selvaggina.

72. **Il Tordo** *(Turdus musicus)* **arrosto e in tegghia.** — Preparati i tordi secondo la regola (vedi pag. 348) fasciateli con una fetta sottile di lardo, infilzateli nello spiedo frammezzandovi delle fogliette ben lavate di salvia, metteteli a fuoco vivo (di fascine o sarmenti), girateli a mano, pillottateli con del burro fuso collocandovi sotto una leccarda con entro alcune fette di pane intinte nel vino bianco e rosolate nel burro. Quando cominciano a fare la schiuma salateli e tirateli a cottura rallentando il fuoco o con semplici brace. Serviteli sulle fette di pane.

Oppure: Evitate di lardellarli, pillottateli col burro; quando hanno

fatta la schiuma e sono bene salati, spolverizzateli di pangrattato, poi finite di cuocerli, badando che il pane pigli un bel colore.

Potete cuocere i tordi anche in tegghia come gli uccellini (vedi N.° 79) involgendoli in una fettina di lardo e in una foglia di vite.

73. **Tordi „ à la crapaudine “.** — Tagliate dei tordi per il lungo, dalla parte del dorso, lasciandoli d'un sol pezzo e battendoli col mazzuolo per appianarli; sopprimetene la testa, le zampine, la punta delle ali. Marinateli nell' olio, involgeteli in un battutino di salvia mista con pangrattato (una parte di salvia e tre di pane), collocateli sulla gratella, prima dalla parte del dorso perchè il grasso non sfugga, poi dall' altra parte finchè sono ben cotti.

74. **Tordi ripieni.** — Questa ricetta esige mani leggere, abilissime. Pelati e vuotati i tordi disossateli nel modo identico come i polli destinati a fare la galantina.

Date qualche punto per chiudere i fori delle gambe, delle ali e del collo, introducetevi quindi il ripieno fatto con tutti i fegatini pesti, un po' di lardo e di tartufi e un pochino di midolla di pane bagnata nel *consommé*, spremuta e passata, oppure dei crostini di beccaccia (vedi pag. 52) pestati nel mortajo, ricordandovi d' aggiungere 2-3 bacche di ginepro. Cucite la pelle, involgete nel lardo i tordi che v'appariranno come fagottini di carne e cuoceteli al forno, pillottandoli col burro.

75. **Tordi „ en salmis “.** — Cuocete nel forno o sul fornello, a fuoco vivo, dei tordi preparati secondo la regola e involti in una sottile fetta di lardo. Prima che giungano a perfetta cottura, recidete loro la testa (sopprimendo il becco) e pestatela in un mortajo insieme ai loro fegatini, a 2-3 fegatini di pollo rosolati nel burro, oppure ad un' animella di vitello soffritta nel burro e bagnata con marsala. Diluite questo composto con del brodo buono unendovi un cucchiaino d' estratto Liebig, sale, pepe, il sugo d' un limone e un po' di vino bianco. Fatelo sobbollire 25 minuti sull' angolo del fornello, mettetevi i tordi e dopo pochi istanti serviteli.

76. **Il re di quaglie** *(Crex pratensis)*, **le cesene (gardene)** *(Turdus pilaris)*, **le tordele** *(Turdus viscivorus)*, **il tordo dal collare** *(Turdus torquatus)*, **il merlo** *(Turdus merula)*. — Come i tordi. Per rendere più gustosi i merli, che in confronto di questi altri uccelli sono poco apprezzati, li sbuzzerete sostituendo alle interiora un battutino di lardo e salvia, sale e pepe e, spennellatili col sugo di limone, li fascierete pure di lardo prima di metterli in tegghia o allo spiedo.

77. **L'allodola** *(Alauda arvensis)*, **la tottavilla** *(Alauda arborea)*, **la calandra** *(Melanocorypha calandra)*. — Come i tordi, arrosto, *à la crapaudine, en salmis*. Messe le allodole allo spiedo, dopo aver sostituito alle interiora un battuto di lardo e salvia mista con sale e pepe, pillottatele coll'olio fino e caldo. In questo modo s'allestiscono in Romagna anche le beccaccine.

In Francia usa involgere le allodole in una fetta di lardo poi in una foglia di vite.

78. **Uccellini allo spiedo.** — I migliori uccellini sono il codibianco *(Saxicola oenanthe)*, la monachina *(Saxicola stapazina)*, il pettirosso *(Erithacus rubecola)*, il codirosso *(Ruticilla foeniculus)*, l'ortolano *(Emberizia hortolana)*, il lucarino *(Fringilla spinus)*, la peppola *(Fringilla montifringilla)*, il fringuello *(Fringilla coelebs)* ecc. ecc. Gli uccelli devono essere assolutamente freschi e ammazzati colla franca caccia dello schioppo. I lacci, le reti e gli altri mezzi crudeli di pigliare gli uccelli li fanno penare e ne rendono le carni meno gustose.

Preparate gli uccellini secondo la regola, senza vuotarli, abbrustiateli sopra un fiamma di spirito, infilzateli nello spiedo fino dividendoli con due fettine sottilissime di lardo separate alla loro volta da una foglia di salvia, fateli girare a mano dinanzi una fiamma viva di sarmenti, pillottandoli con burro fuso; quando cominciano a schiumare salateli, poi spolverizzateli di pangrattato finissimo. Tirateli a cottura con un po' di brace. Serviteli sulle fette di polenta condendole con quel po' d'unto che fosse rimasto nella leccarda.

Potete omettere il lardo, se non v'aggrada.

79. **Uccellini in tegghia.** — Prendete degli appositi stecchini di legno, come grossi stuzzicadenti, infilzatevi gli uccellini preparati come nella ricetta precedente dividendoli con delle foglie di salvia, collocateli in una tegghia con alcuni pezzetti di burro, fateli rosolare sul fornello.

Trascorsi 10 m. circa aggiungete un altro pezzo di burro crudo, salate gli uccelli e spolverizzateli di pangrattato finissimo, finite di cuocerli a fuoco dolce. Serviteli con fette di polenta, versandovi sopra il loro sugo, o con crostoni di pane involti nell'intinto.

80. **Uccellini in umido, alla romagnola.** — Preparati gli uccellini come sopra, cuoceteli in tegghia sopra un battuto di lardo e salvia, aggiungendovi dell'olio fino e sale. Quando sono cotti, versatevi un po' di salsa di pomodoro e qualche pizzico di pepe.

Potete allestire in questo modo anche gli uccelli più grossi, come i

tordi, le cesene, le calandre, le allodole, soltanto li vuoterete per sostituire alle loro interiora lo stesso battuto di lardo e salvia, con sale e pepe.

81. **Uccellini nella crosta di pasta frolla.** — Foderate di pasta frolla (vedi Cap. 11) dodici stampini ovali dall'orlo alto, foderateli poi anche di carta e riempite il vano di farina di granturco, poi collocateli al forno. Allestite intanto una dozzina di freschi uccelli in tegghia (vedi sopra) e quando le croste di pasta frolla sono cotte, collocateveli, versandovi sopra una parte del sugo.

Modo di conservare gli uccelli. — Vedi Cap. 39.

82. **La folaga** *(Fulica atra)*. — Le folaghe sono grandi uccelli acquatici che si possono mangiare anche nei giorni di magro come le anitre selvatiche e altre specie di palude. Il loro sapore è alquanto oleoso; conviene metterle quindi 3-4 giorni in infusione nella marinata cotta senza burro *d)* pag. 19 prima di cuocerle arrosto, al forno, sul fornello o allo spiedo.

83. **L'oca** *(Anser cinereus)* **a lesso, con e senza ripieno.** — L'oca si fa cuocere a lesso intera (in questo caso l'involgerete in un tovagliolo) o a pezzi bollendola in molt'acqua con cipolle o scalogni, erbe (prezzemolo, *artemisia*, alloro), radici (carote, sedano, pastinaca) e aromi (noce moscata, garofani, pepe in grani e pepe garofanato, cannella), tutto questo a scelta e a norma del gusto. Il tempo della cottura varia da 2 a 4 ore secondo l'età dell'uccello. Se volete servire l'oca come piatto freddo lasciatela diacciare nel suo brodo passato e ben digrassato e servitela poi con salse piccanti o salse di rafano (vedi Cap. 2), nel caso contrario portatela in tavola con un contorno di verdure, piselli, cardoni ecc.

Se bramate allestirla col ripieno scegliete un esemplare giovane ed empitelo (cucendo poi la pelle) col seguente composto: un chilogr. di carne magra di majale, il fegato dell'oca, 8 acciughe diliscate, alcuni cucchiai di formaggio, un po' di grasso d'oca, tutto passato dalla macchina e mescolato con una dozzina di olive salate e tagliate a spira. Involgete l'oca in un tovagliolo e fatela cuocere in una specie di *courtbouillon* (vedi pag. 19) che avrete preparato, bollendo due parti eguali d'acqua, una parte d'aceto e una di vino bianco con le erbe, le radici e gli aromi a scelta indicati più sopra. Servite l'oca ripiena con un contorno di verdure.

84. **Oca stufata.** — Vuotate un'oca giovine, lavatela bene e lasciatela alcune ore nell'acqua. Strofinatela quindi internamente con una fesa d'aglio e mettetevi a vostra scelta uno dei tre seguenti ripieni secondo

l'uso di maggiore o minor confidenza a cui è destinato il piatto che volete allestire.

Ripieni: 1. Cipolle tagliate a fette e bollite nell'acqua, miste con patate cotte e poi rosolate nel grasso d'oca, volendo con un battutino d'erbe fine. 2. Castagne lesse, sminuzzate, miste con un po' di composto fresco di salsiccia. 3. Carne di vitello passata dalla macchina, insieme al fegato dell'oca e poi mescolata con alcuni cucchiai di funghi cotti.

Preparata l'oca col suo ripieno e ben cucita che ne abbiate la pelle, strofinatela anche esternamente con una fesina d'aglio, salatela senza parsimonia, collocatela in un tegame ovale, versatevi sopra un po' d'acqua bollente e cuocetela sul fornello o al forno, tenendola coperta e pillottandola continuamente col suo intinto che poi digrasserete colla massima diligenza. L'oca così preparata si serve con verdure e nei paesi nordici col *sauerkraut*. Se volete darle un po' di sapore di selvaggina strofinatela internamente ed esternamente con delle bacche schiacciate di ginepro.

85. **Oca arrosto.** — Per allestirle arrosto si scelgono sempre oche ingrassate e di media età, si mettono allo spiedo con un ripieno (vedi la ricetta precedente) e si cuociono a fuoco molto lento circa ore 1 $^1/_2$, pillottandole col loro sugo.

Si possono cuocere anche al forno con un ripieno di mele crude tagliate finissime e miste con poco zucchero, pillottandole con acqua fredda.

86. **Oca disossata e „truffée" al forno.** — Preparata un'oca come il pollo per la galantina, mettetevi un ripieno *truffé* (vedi pag. 141) al quale avrete aggiunto il suo fegato, cuocetela come indica la precedente ricetta, al forno, per servirla fredda o calda a vostro piacimento.

87. **Oca marinata.** — Cuocete un'oca giovine, non molto grassa, col ripieno o senza, come indica la ricetta N.° 83, tagliatene la carne a pezzi e versatevi sopra la marinata cruda *h)* pag. 18; servite dopo qualche giorno con guernizione di acetini, ova sode ecc.

Oca salata, oca affumicata, coscie d'oca conservate nel grasso. — Vedi Cap. 39 e 40.

Oca in gelatina. — Vedi *Piatti freddi.*

88. **Fette d'oca nella salsa di tartufi.** — Preparate una salsa di tartufi (vedi pag. 28); al momento di mandare in tavola fatevi riscaldare (non bollire) alcune fette regolari d'oca stufata o arrosto.

89. **Coscie d'oca all'ungherese.** — Come i polli colla paprica (vedi N.° 12).

90. **Petti d'oca al forno o a lesso.** — Staccate con cura i petti d'oca dalla carcassa, levate loro la pelle, steccateli con filetti di lardo involti in un battutino d'erbe fine miste con sale e pepe, cuoceteli al forno 30-40 m. pillottandoli col grasso d'oca (già cotto e bollente) e con qualche goccia di vino bianco e di brodo freddo.

Se volete cuocere i petti a lesso li preparerete come l'oca intera, servendoli poi caldi con una salsa piccante, freddi con gelatina o *mayonnaise*.

91. **Petti d'oca marinati.** — Levate la pelle ai petti, salateli e metteteli in una marinata come quella indicata al N.° 87. Cuoceteli in capo a una settimana come quelli del N.° 90 e serviteli con un contorno di verdure.

92. **Rigaglie d'oca.** — Le rigaglie d'oca (vedi *regole generali*) ben bollite e preparate si allestiscono in *ragoût* con una salsa di pomodoro e servono anche per fare col loro brodo e con crostini di pane delle buone minestre di stretto uso di famiglia.

93. **Il fegato d'oca.** — Il fegato d'oca s'impiega generalmente per i *pâtés de foie gras* di cui è maestra l'Alsazia, ma lo potete allestire d'altronde colle più svariate ricette, come il fegato di vitello, badando di lardellarlo con fettine di tartufi e di servirlo colla salsa di tartufi che più di tutto gli si addice. Esso si prepara anche nella gelatina (vedi Cap. 14) e s'impiega come ingrediente per sformati e pasticci diversi.

94. **L'anitra** *(Anas boscas)*. — Oltre l'anitra domestica, vi sono moltissime specie di anitre selvatiche che si preparano nello stesso modo ma che si possono mangiare anche di magro per il genere del cibo col quale si nutrono. Le anitre selvatiche, specie se di passo, hanno un sapore oleoso non molto gradevole, che si può toglier loro in parte mettendole in infusione per qualche giorno in una marinata come quella dei petti d'oca (vedi N.° 91).

Le anitre domestiche si allestiscono in genere come le oche delle quali sono più apprezzate assai. Le loro rigaglie servono agli stessi scopi e il loro fegato è assai delicato.

95. **Anitra in agro-dolce.** — Fate arrossare in una cazzarola con metà burro, metà lardo, 2 cipolle trinciate, unendovi un cucchiaio di prezzemolo pesto. Adagiatevi sopra l'anitra preparata secondo la regola e bene infarinata, e badate che prenda un bel colore. Digrassate l'intinto

e aggiungetevi del brodo buono e una cipolla steccata con 2 chiodi di garofano; mezz' ora prima di mandare in tavola versate sull'anitra dello zucchero caramellato sciolto coll' aceto. Ore 1 $^1/_2$-2 di cottura, secondo la grandezza dell' uccello.

96. **Anitra selvatica** *(Anas crecca)* **„ en salmis "**. — Se fosse tempo d' inverno, lasciatela infrollire 15 giorni; pelatela con cura, levando con un coltellino le pennine che stanno sotto l' ala; vuotatela e mettete da parte il cuore e i fegatini. Soffregatela quindi all' interno e all' esterno con sale e pepe bianco misti in egual misura. Spargetevi sopra ancora un po' di sale e collocatela in una cazzarola sul cui fondo avrete disposto, con un pezzo di burro, 7-8 fette grosse di lardo; bagnatela con 2 bicchieri di vino e uno di brodo o d' acqua e cuocetela 5 ore circa, tenendola coperta e rifondendo il liquido, se dovesse asciugarsi, con cucchiai alternati di vino e brodo.

Cuocete a parte (ma soltanto a metà cottura) due tordi e due cesene in tegghia con burro e lardo come dice la ricetta N.° 72, spolpateli quindi e pestatene finamente la carne coi fegatini crudi dell'anitra. Bollite alcuni minuti gli ossicini e le teste degli uccelli con mezzo bicchiere di vino nero e mezzo di brodo. Tagliate due pani a fette, rosolateli nel burro, pestateli, uniteli alla *purée* di carne pure soffritta con burro e lardo e al brodo colato dagli ossicini, aggiungendovi pepe, spezie e sugo di limone.

Levate l' anitra dal suo sugo digrassato, tagliatela a pezzi, collocatela sopra un piatto. Datevi cura di staccare dalla cazzarola con un cucchiaio di vino il fondo saporito, unendolo al sugo e al *salmis* e versate tutto sull'anitra.

In questo modo potete allestire anche una giovine oca.

97. **Fette d' anitra colla salsa d' olive.** — Come la ricetta N.° 88, mettendo invece le fette nella salsa d' olive (vedi pag. 32).

CAPITOLO DECIMOSESTO

LA SELVAGGINA.

La Lepre.

Come gli uccelli, così i quadrupedi selvatici hanno bisogno d'un giusto grado di frollatura, e sono quasi sempre migliori nell'età giovanile.

L'età delle lepri si riconosce dalla loro grandezza. Una lepre di due anni bene pasciuta può fornire ancora un buon piatto, più vecchia avrebbe la carne dura.

Nel fare acquisto delle lepri badate che la schioppettata non le abbia colte nel dorso, altrimenti la loro parte migliore ne sarebbe tutta sconciata.

I macellai s'incaricano in massima di spellare le lepri, ma se foste per caso costretti a compiere quest'operazione in casa, appendete l'animale con le zampe posteriori a due uncini, sparatelo, levate fuori le interiora, conservando il cuore, i polmoncini, il fegato dal quale sottrarrete il fiele. Fate un taglio circolare nella pelle intorno alle zampe, staccatela dalle coscie, dal dorso e dal ventre ajutandovi con un coltello e badando di non ferire la carne, rovesciatela come un guanto e fatela uscire dalla testa a cui avrete reciso gli orecchi.

Recidete quindi le zampe e la testa col collo fin dove cominciano i filetti del dorso e, se non avete intenzione di allestire la lepre ripiena, asportate le costole del petto e la pelle del ventre senza estrarre i rognoni e mettetele da parte colle zampe posteriori ben pulite.

Questi cascami di lepre generalmente si marinano per farli poi cuocere in umido, ma hanno poco valore. Il rimanente si allestisce nelle più svariate maniere.

La *coratina* della lepre, cioè il fegato, il cuore e i polmoni a cui potete aggiungere come ghiotto boccone anche il cervello e gli orecchi, servono a fare minestre, salse, fritti, crostini ecc. ecc.

In qualunque modo si allestisca, la lepre va sempre pulita internamente con un pannolino e raschiata con gran cura all'esterno mediante un piccolo coltello dalle pelletiche che la coprono e che ne comprometterebbero la cottura, quindi strofinata col sale e steccata, senza parsimonia, con un regolare disegno di filetti di lardo.

Se doveste fare acquisto d'una lepre bell'e preparata, cuocetela subito e, se ciò non vi conviene, involgetela in un pannolino inzuppato nell'aceto e poi spremuto. Se

fosse vecchia potreste anche coprirla di latte spannato, lasciandovela 20-30 ore in fusione secondo il bisogno e la stagione. Il latte rammorbidisce le carni.

Un mezzo ancora più semplice per render frolla una vecchia lepre è quello di batterla a lungo col mazzuolo, ma così delicatamente che gli ossicini non si possano rompere.

Nelle marinate (vedi pag. 17) la lepre e tutta la selvaggina si conserva, specie se in tempo d'inverno, anche un mese.

1. **Lepre** (*Lepus timidus*) **allo spiedo con e senza ripieno.** — È questo il miglior modo di cuocere la lepre. Se volete prepararla *alla cacciatora* fatela girare sullo spiedo davanti a una bella quantità di brace viva, salandola soltanto a metà cottura e pillottandola, non più di tre volte col burro fuso. Se si trattasse d'un leprotto non occorrerebbe nemmeno lardarlo molto. Esso sarà pronto in 30-35 m.; una lepre più adulta si cuocerà in 40-45 m. Potete collocare quest'arrosto debitamente tagliato su alcune fette di pane abbrustolito che avrete intinte nel vino bianco e nel sugo della leccarda lasciandovele un poco immollare.

Per la selvaggina, per polli e uccellame conviene molto il girarrosto a molla e così lo spiedo a due aste fra le quali s'introduce, infilandolo dalle parti, l'animale colle gambe posteriori incrociate.

Se volete allestirla col ripieno, lasciate la lepre tutta intera, introducetevi nel corpo un battuto fatto colle sue interiora rosolate nel burro, con lardo, prezzemolo, salvia trita, due bacche peste di ginepro, sale e pepe, cucite la pelle del ventre, involgete l'animale ben lardellato in una carta unta e infilatelo nello spiedo. Pillottatelo col burro, e trascorsi 40 m. levate via la carta per tirarlo a cottura.

Servite colle fette di pane come sopra e con una salsa di vino mista con una parte dell'intinto (vedi pag. 35).

Al ripieno indicato potete sostituire il seguente composto:

Mollica di pane bagnata nel brodo e spremuta gr. 200, prosciutto grasso e magro gr. 80, grasso di rognone gr. 100, le interiora della lepre e due tre tartufi triti, un mazzolino d'erbe odorose, sale, pepe, un po' di *macis* e di scorza di limone in polvere, tutto passato dalla macchina o allo staccio.

In Germania usa servire la lepre con una salsa di susine (vedi pag. 30), in Inghilterra colla salsa di lamponi o con quella ancor più caratteristica di *ribes* (vedi pag. 30), oppure con la *gelée* di questo frutto.

2. **Lepre al forno.** — Ben preparata e lardata che abbiate una lepre, con o senza ripieno, mettetela al forno in una teglia ovale, con dei fiocchi di burro fresco e cuocetela ore 1 - 1¼ secondo la sua grandezza. Pillottatela spesso col suo sugo che poi digrasserete e mescolerete con un cucchiaio di fecola, due cucchiai di capperi e farete sobbollire un minuto prima di sfornarla.

Se non avete adoperato, le interiora per il ripieno servitevene per allestire dei crostoni (vedi più sotto N.° 13).

3. **Lepre alla tedesca colla panna.** — Preparate una lepre, recidendone anche le costole e la pelle del ventre, spellatela con diligenza, salatela, steccatela con filetti di lardo, d'acciuga e di prosciutto in parti eguali, spennellatela tutta di burro fuso, collocatela in un tegame ovale, sul cui fondo avrete disposto uno strato di lardo e uno strato di prosciutto pesto, con un battutino di erbe odorose, pepe, sale e spezie a piacere, più mezzo limone tagliato in due pezzi. Fate rosolare la lepre, poi pillottatela col suo sugo, badando però di coprire sempre il tegame. Trascorsi circa 35 m. bagnatela di tratto in tratto con un cucchiaio di panna acida, o fior di latte misto con sugo di limone. Quando la lepre sarà cotta, cioè in ore 1-1 $^{1}/_{4}$, secondo la sua grandezza e la sua età, levatela dal tegame e, mentre la tagliate a pezzi regolari, passate il suo intinto allo staccio, unitevi un leggero *roux* (vedi pag. 5) che avrete preparato prima, sciogliete con un bicchierino di vino bianco il fondo del tegame, fatelo sobbollire un momento e versate la salsa sulla lepre che avrete ricomposta nella sua forma sopra un piatto molto caldo. Potete servirla con un contorno di sfogliatine.

4. **Lepre stufata.** — Lardellate e salate una lepre (se vecchia non importa), collocatela in un tegame sul cui fondo avrete disposto delle fette di lardo, alcune fettine di prosciutto crudo, un battuto di carote, sedano e cipolla, un mazzolino odoroso trito, sale, pepe, *macis*, polvere di cannella a discrezione. Coprite la lepre di brodo buono, al quale avrete aggiunto un cucchiaio d'aceto bianco, un cucchiaio di cognac e mezzo bicchiere di vino pure bianco. Chiudete bene il tegame e cuocete la lepre a vapore, nel forno o sul fornello. Quando è morbida levatela, tagliatela a pezzi regolari, digrassate e passate il sugo, rimettetevi la lepre, fatela sobbollire e servitela con un contorno di verdure fine (cavoli di Bruxelles, broccoli, ecc.), frammezzate coi crostini di lepre (vedi N.° 13).

5. **Lepre alla trentina.** — Sbuzzate e spellate una lepre, marinatene per 4 ore il fegato, i polmoncini e il cuore con una bottiglia di vino nero, un pugnetto di pinoli, uno di passolina ben pulita, un cucchiaino di polvere di cannella, la scorza trita di mezzo limone e 3 cucchiai di zucchero. Tagliate la lepre a pezzi regolari, collocatela in un tegame con parti eguali di burro e lardo (il condimento dev'essere abbondante) e una cipolla trita, sale e pepe: quando la cipolla ha preso un color biondo, spargetevi un cucchiaio di farina e poco dopo aggiungete le interiora colla marinata. Bagnate da ultimo parecchie volte con del brodo e tirate la lepre (che riescirà squisita) lentamente a cottura.

6. **Lepre in umido colla salsa dolce e forte.** — Preparate una lepre secondo la regola, tagliatela a pezzi regolari dopo averla salata e steccata con filettini di lardo e mettetela in una tegghia con un bel pezzo di burro diviso a fiocchi.

Quando la carne è rosolata da tutte le parti, bagnatela con un po' di *consommé* o brodo buono misto con qualche cucchiaino di marsala.

Cazzarolina per servire umidi, *ragoûts* ecc.

Allestite una salsa dolce e forte, facendo caramellare in una scodellina di ferro 50 gr. di zucchero e sciogliendolo con 2 decilitri di aceto buono rosso, mescolate a parte un cucchiaio di fecola con un cucchiaio di salsa, unite ogni cosa, versate il composto nella tegghia e tiratevi i pezzi di lepre a cottura. Servite con un contorno di crostoni, o di crescentine, o altra pasta fritta, oppure semplicemente nelle apposite cazzaroline per gli umidi fini.

7. **„Civet" di lepre.** — Procuratevi un leprotto, preparatelo secondo la regola e col fegato, i polmoni e il cuore allestite una salsa come quella indicata a pag. 35 N.º 64.

Tagliate la carne della lepre a pezzi regolari, disossandola, e fate bollire gli ossi a parte con del brodo.

Rosolate nel burro una bella fetta di prosciutto magro, crudo, tagliato a dadolini, levatelo fuori dalla cazzarola e sostituitevi la carne della lepre; quando questa ha preso colore spolverizzatela di farina e riunitevi il prosciutto, aggiungendovi anche un mazzolino odoroso, la scorza trita di mezzo limone, alcune bacche di ginepro, pepe, sale e 2 chiodi di garofano. Coprite la carne col brodo degli ossi, unendovi anche un buon bicchiere di vino nero generoso, dei tartufi affettati e la salsa preparata colle interiora. Lasciate sobbollire il *civet* e quando la lepre è ben cotta, digrassatela e servitela, guernendola con cipollette rosolate a parte nel burro e bagnate con sugo di carne.

8. **Lepre marinata.** — Le lepri si mettono in fusione nelle marinate per conservarle più a lungo, per renderle più piccanti o, se fossero vecchie, più morbide. Potete scegliere la marinata cruda d'olio *f)* pag. 18, oppure la marinata cotta con burro *a)* pure a pag. 18, o la marinata cotta senza burro *e)* pag. 19.

In queste marinate potete conservare la lepre anche 15 giorni e più secondo la stagione.

Poi la cuocerete arrosto o in umido come meglio v' aggrada.

9. **Finta lepre.** — Se metterete in fusione un bel pezzo di filetto di manzo nella marinata cotta senza burro indicata a pag. 19, lungamente

bollita, passata allo staccio e mescolata coi fegatini d'una lepre ridotti in poltiglia, potrete poi allestire un arrosto simulante la selvaggina. La stessa ricetta serve per la coratina (interiora) di capriolo o di camoscio.

10. **Costoline di lepre.** — Le costoline si allestiscono colla schiena della lepre dividendola a pezzi di due coste per ciascuno. Uno di questi ossicini il leverete, recidendo anche l'osso dalla spina dorsale. Appianate leggermente le costoline col mazzuolo e cuocetele in umido sopra un battutino di lardo e prosciutto e con alcuni fiocchi di burro.

11. **Scaloppine di lepre.** — Come sopra, tagliando la carne del dorso a fettine, per traverso, e aggiungendo al composto un battutino di erbe.

12. **Costolette di lepre.** — Le costolette si fanno generalmente colle coscie, sottraendone abilmente l'osso, e battendo bene la polpa. Preparate così, salatele, indoratele, panatele e cuocetele a fuoco ardente nel burro, servendole quindi con una salsa di capperi o altra salsa piccante.

13. **Crostini di lepre.** — I crostini di lepre si possono fare tanto colla coratina (fegato, polmoni e cuore) trita colla mezzaluna, rosolata nel burro, con un battutino di lardo, un pajo di foglie peste di salvia e due bacche di ginepro bene schiacciate e poi bagnate con un po' di marsala, oppure coi cascami (il petto, la pelle del ventre, le zampe posteriori) della lepre marinati (vedi N.° 8) cotti in umido, pestati e rosolati cogli stessi ingredienti della coratina.

Il pane si taglia a fette piuttosto sottili, si bagna col latte, si spalma con uno dei due composti suddetti e si soffrigge nel burro rammollendolo colla marsala.

Minestra di lepre, pasticcio di lepre vedi i capitoli relativi.

14. **Il coniglio selvatico** *(Lepus caniculus).* — Come la lepre e come il coniglio domestico (vedi Cap. 13).

Il capriolo *(Cervus capreolus).* — Il capriolo non è diffuso in Italia e va facendosi più raro anche nelle Alpi. Come tutta la selvaggina il capriolo si deve sbuzzare appena ammazzato e infrollire lungamente colla sua pelle, tenendolo appeso in un luogo arieggiato e fresco. In una ghiacciaia esso si conserverebbe anche parecchi mesi. Quando la ferita comincia a tramandare un po' di umore la frollatura ha raggiunto il suo giusto grado: aspettando più oltre il gradevole odore di selvaggina si tramuterebbe in lezzo.

La pelle del capriolo si leva come quella della lepre e la carne pure

diligentemente spellata, sebbene ottima anche fresca, si mette generalmente alcuni giorni in fusione in qualche marinata, prima di cuocerla. S'intende che per marinare il capriolo non attenderete l'ultimo grado di frollatura.

La parte migliore del capriolo è la schiena che si allestisce quasi sempre arrosto, o in forma di costolette; subito dopo viene la coscia che si può mettere allo spiedo ma che si prepara più comunemente in umido con la spalla. Con questi due ultimi tagli del capriolo si possono fare intingoli, pasticci, fritti, *roulades*, piatti freddi ecc. ecc. ma sono ricette che non appartengono più alla cucina di famiglia. Il cuore, il polmone e il fegato s'impiegano come quelli di lepre.

Il capriolo si serve con le salse più svariate, specie con quelle di ribes, di lamponi, di limone, di tartufi, anche alla trentina o nella salsa dolce e forte come la lepre (vedi N.° 6).

15. **Schiena di capriolo allo spiedo o al forno.** — Dopo aver ben lavata, spellata con un coltellino e lardata una schiena frolla di capriolo marinatela 3-4 ore con dell'olio misto col sugo di un limone e un bicchierino di cognac o due di acquavite (gli spiriti contribuiscono molto a rammorbidire la carne) e cuocetela allo spiedo (con o senza carta) o al forno come la lepre (vedi N.° 2).

16. **Capriolo in umido.** — Come il camoscio (vedi il N.° 20).

17. **Capriolo marinato.** — Mettete in fusione un taglio di capriolo in una delle marinate indicate al N.° 8 e lasciatevelo parecchi giorni, poi cuocetelo arrosto o in umido, come la lepre, servendolo con un contorno di verdure miste con crostoni o piccole sfogliatine ripiene di un composto allestito col fegato dell'animale pure marinato, ben lardato e cotto nel burro, e con funghi o tartufi.

Il camoscio *(Antilope rupicapra)*. — Il camoscio è di gran lunga meno gustoso del capriolo e la sua carne è alquanto coriacea per cui si prepara quasi sempre marinata. Per il modo di conservarlo ecc. regolatevi secondo ciò che dicemmo più sopra del capriolo.

18. **Schiena di camoscio allo spiedo.** — Come quella del capriolo. Servitela poi con una salsa d'erbe e di radici mista col sugo dell'arrosto o colla marmellata di frutta di rosa (vedi Cap. 36). Potete pillottare il camoscio colla panna.

19. **Camoscio in umido.** — Tagliate a pezzi regolari della carne di camoscio (coscia e spalla) e mettetela in una catinella sovrapponendovi 2 cipolle tagliate a fette, uno scalogno diviso in due parti, una

fesina d'aglio, 2 carote a fette, una radice di sedano pure affettata, 3-4 chiodi di garofano, un pezzetto di cannella, un mazzolino d'erbe odorose; versate sulla carne 2-3 cucchiai d'acquavite e tanto vino che basti a coprirla, più il pepe e il sale necessario. Trascorse 12-15 ore, levate i pezzi di carne asciutti, metteteli in una larga tegamina con molto burro e con un battuto di lardo e fateli rosolare in fretta a fuoco ardente a ciò non perdano il sugo. Collocateli quindi coll'intinto in una cazzarola, versatevi sopra la marinata, e fateli cuocere adagio adagio un pajo d'ore.

Disposta poi la carne sopra un tagliere estraetene mediante una forchetta e con destrezza tutti gli ossi, poi fatela riscaldare nel sugo che avrete digrassato e passato allo staccio senza però comprimere le verdure.

Servite l'umido di camoscio con un contorno di polenta molle, ridotta in forma di anello regolare con qualche disegno.

In questo modo potete cucinare anche il capriolo.

20. **Lo stambecco** *(Capra ibex)*, **l'alce** *(Cervus alces)*, **il cervo** *(Cervus elaphus)*, **il daino** *(Cervus dama)* fanno tutti parte della selvaggina e si possono allestire come il capriolo ed il camoscio.

21. **Il cinghiale** *(Sus scrofa)*. — Il cinghiale fa parte degli animali che vanno sempre più scomparendo dalle foreste: esso si appresta come l'altra selvaggina. Le parti migliori sono la schiena e la coscia. La testa si può allestire ripiena come quella del majale domestico.

La carne del cinghiale giovane è eccellente e di facile digestione, se fosse adulto converrebbe marinarla per renderla più morbida. Questo animale, in apparenza così volgare, ha dei nobili istinti e non aggredisce se non si vede minacciato o per lo meno in pericolo.

Modo di scalcare la selvaggina.

Se si tratta d'una lepre grande ne taglierete le coscie in tre o quattro pezzi e staccherete da una e dall'altra parte dell'osso spinale dei regolari filetti di carne ricomponendo poi ogni cosa per mantenere la forma dell'arrosto e guernendolo con insalatina cruda o crescione di giardino. Se doveste invece scalcare un leprotto dividerete con le forbici apposite in tanti pezzi regolari l'osso spinale senza staccarne la carne e colle coscie farete due soli pezzi.

La schiena e la coscia del capriolo e del camoscio si tagliano come quelle del montone ecc. — La stessa regola valga per il cinghiale.

CAPITOLO DECIMOSETTIMO

IL PESCE

Sezione I.

REGOLE GENERALI

Il pesce, sebbene non convenga in via assoluta a tutti gli stomachi, ma anzi sia cagione a qualche persona di moleste irritazioni cutanee, in massima è cibo leggero e sano e, specie se di qualità poco oleosa, riesce di facile digestione anche alle persone più delicate.

All'opposto della carne, che vuol essere sempre un pochino frolla, il pesce esige una perfetta freschezza. La mancanza di questo requisito essenziale potrebbe recare un danno serio alla salute.

Nei grandi mercati la frode è all'ordine del giorno e le cuoche devono essere molto caute nei loro acquisti osservando che la lucentezza delle scaglie e il colore sanguigno degli orecchi non dipenda da qualche colpevole e pericoloso artifizio. In estate può divenire infetto per la sua facilità a decomporsi anche un pesce che, dopo essere stato conservato lungamente sul ghiaccio, rimanga anche per breve tempo in una temperatura calda. Oltre a ciò devesi osservare che le uova di certi pesci, come ad esempio quelle del luccio, del barbo, della lotta contengono principii venifici.

Il pesce fresco ha una certa rigidezza, gli occhi sono lucidi e sporgenti dall'orbita, le squamme o la pelle brillanti e quest'ultima senza rughe.

Condizione essenziale per bene godere il sapore del pesce è una perfetta cottura: un pesce mezzo crudo può disgustare per lungo tempo il più goloso ittiofago.

I pesci si possono dividere in due grandi categorie, le specie di mare e le specie d'acqua dolce cioè quelle che si pescano nei fiumi, nei torrenti, nei laghi e negli stagni. Vi sono pesci come il salmone, che vivono parte dell'anno nel mare, parte nei fiumi,

poi vi sono famiglie, come le anguille e le sardine, che hanno rappresentanti tanto nel mare come nell'acqua dolce.

Ai pesci di mare appartengono il baccalà, il merluzzo, il tonno, lo sgombro, il rombo, lo storione, il lupo di mare, il dentice, il cefalo, il pesce spada e il pesce San Pietro, le sogliole, l'orata, la passerina, la razza ecc. ecc.; ai pesci d'acqua dolce: il pesce persico, il carpione, la tinca, il luccio, la trota, la lampreda ecc.

1. **Maniera di preparare il pesce.** — Lavate i pesci con diligenza, (le specie grosse anche con uno spazzolino per non ferirvi e se si tratta del dragone marino *(Trachinus draco)* con molta precauzione perchè le punture dei suoi aculei sono pericolose) e rinnovate l'acqua un pajo di volte, ma non lasciateveli mai giacere.

Collocate quindi il pesce su di un tagliere, pulitelo con un coltellino raschiando dal fondo della coda nella direzione della testa per levargli le scaglie e, ove queste fossero resistenti, servitevi dell'apposito utensile di ferro. Se immergerete un momento il pesce nell'acqua calda (la tinca per esempio) le scaglie si staccheranno molto più facilmente. Potete anche accostarvi, senza toccarle, la paletta arroventata. Ai pesci grossi qualche volta si levano le scaglie a listerelle passandovi frammezzo un tagliente coltellino che distacca anche un po' di pelle. Se poi desiderate togliere questa per intero immergeteli consecutivamente nell'acqua calda e nell'acqua fredda.

Per spellare l'anguilla le farete un taglio circolare intorno alla testa e mentre un'altra persona terrà questa ferma e stretta con un pannolino rovescierete la pelle come un guanto, servendovi d'uno strofinaccio di cucina. Le piccole anguille non si spellano.

Se il pesce va cotto intero gli farete un'incisione sotto il ventre per estrarre le interiora e il filetto lungo la spina dorsale, badando di non ledere il fiele che rompendosi comunicherebbe al pesce un sapore amarissimo. Levate quindi con un pannolino o colle dita gli orecchi, spuntate le pinne, date una forma regolare a quelle della coda e lavate il pesce nuovamente, anche nell'interno, affinchè non vi resti del sangue.

Se il pesce va cotto a pezzi, praticate un'incisione traversale ed estraete quanto si è detto sopra.

Se deve servire per intingoli o costolette, sbuzzatelo, sopprimete le pinne e la testa e passando un coltello affilato dalla parte più grossa verso la coda fra la spina dorsale e la carne, sollevate questa tanto dalla parte di sopra come di sotto, e spellatela coll'ajuto d'una lama sottile. Collocate in appresso il pesce su un tagliere, tenetelo fermo mediante un coltello, e con un pannolino fino cercate di afferrare bene tutte le lische, estraendole finchè non ve ne rimane neppur una.

Vi sono infinite e ghiotte maniere di preparare il pesce ma per il

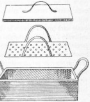
semplice uso di famiglia esso si allestisce colle regole seguenti alle quali mi richiamerò di mano in mano che verrò enumerando le più note specie: lesso, fritto, alla gratella, arrosto, in umido, in tegghia, al *gratin*.

2. **Regola per cuocere il pesce lesso.** — Per lessare il pesce potete servirvi d'una grande padella alla quale è però sempre da preferirsi l'apposita *pesciajola* con un doppio fondo mobile e bucherellato che i cuochi chiamano *anima*.

Il pesce si può cuocere a lesso in tre maniere diverse:

1. Con semplice acqua salata e acidulata, sistema che si usa addottare per le specie di mare le quali conservano così tutta la specialità del loro sapore, mentre le erbe e gli altri ingredienti darebbero loro un monotono profumo.

2. *Al bleu*. Per allestire un pesce *al bleu*, cioè in modo che pigli un colore azzurro, lo si prepara secondo le regole ma senza levargli le scaglie e vi si versa sopra dell'aceto freddo se è piccolo, caldo se è grande, poi trascorsa mezz'ora circa si fa lessare nell'acqua salata (tenendo conto delle indicazioni che seguono), oppure in una marinata di vino nero bollente cotta con un soffrittino di burro, aglio, scalogni ed erbe odorose. Se volete servire il pesce *al bleu* freddo, con qualche salsa, lasciatelo diacciare entro la marinata: questo se fosse grosso. I pesci di carne leggera, come le trote, si collocano invece sul ghiaccio.



Pesciajola.

3. Col *courtbouillon*. Il *courtbouillon* si compone generalmente di tre parti eguali di acqua, aceto chiaro e vino bianco, oppure di metà acqua e metà vino, o di acqua semplice o lievemente acidulata coll'aceto. Al liquido si aggiunge il sale necessario (ne abbonderete quando si tratti di pesci di mare), aglio, scalogno, cipolla, foglie d'alloro, prezzemolo, sedano e carota, timo, basilico, maggiorana, serpentaria, salvia o ramerino (queste due ultime erbe per pesci grossi), pepe in grani, pepe garofanato, chiodi di garofano, un limone diviso a metà.

Quest'ingredienti vanno scelti e regolati a piacimento, secondo il gusto, secondo la qualità più o meno saporita del pesce. Se il pesce fosse piuttosto insipido converrebbe ravvivarne il sapore con un *courtbouillon* più forte, mentre non è saggio consiglio l'alterare con troppe droghe il profumo d'una specie più scelta.

In genere il *courtbouillon* si fa bollire un'ora, poi, prima di porvi il pesce si lascia raffreddare. Certi cuochi hanno l'abitudine di mettere al fuoco il pesce col *courtbouillon* crudo, altri invece glielo versano sopra bollente; parecchi v'aggiungono del latte o un pezzo di burro, ma la prima regola per me è la migliore. I francesi hanno l'abitudine anche di marinare il pesce dai 10 ai 40 minuti nel latte, prima di cuocerlo lesso.

Quando mettete il pesce nella pesciajola il liquido, che deve coprirlo bene, sarà dunque bollito e raffreddato. Fatelo subito ribollire, poi rallentate il calore in modo ch'esso rimanga appena appena in fiore e ritiratelo sull'angolo del fornello. Così il pesce si cuoce adagio. Un esemplare di un chilogr. v'impiegherà 40-45 minuti, le specie di carne leggera ancora meno; in genere la durata della cottura non è determinabile, perchè essa dipende dalla qualità e dalla grandezza del pesce il quale sarà pronto quando le sue carni appariranno cedevoli al tatto. Allora sollevate l'*anima*, lasciatelo sgocciolare, asciugatelo con un pannolino e fatelo scivolare in un piatto molto lungo e, se fosse di grande dimensione, sovra un'apposita assicella, foderata di tela, per poi adornarlo a piacimento con prezzemolo, fette di limone ecc. ecc. mettendogli un fiore in bocca. Il pesce lesso si serve con patate cotte a vapore e con olio, pepe e sale, oppure con una delle salse seguenti: bianca, olandese, di burro (vedi Cap. 2).

3. **Regola per friggere il pesce ed i crostacei.** — Ben preparati, sbuzzati e lavati i pesci e i crostacei da friggere (se si tratta di esemplari grossi conviene spuntarne le pinne e la coda, a meno che non si voglia addirittura sopprimerne la testa e la spina dorsale e ricomporle nella loro forma) si fanno scolare sopra un tagliere inclinato, quindi (se ciò aggrada) si marinano con un pochino d'olio e di sale, e al momento di gettarli in padella (per non scottarvi vi servirete della paletta forata) s'involgono nella farina badando che ve ne resti intorno un solo velo. Questo è il sistema più semplice e generalmente adottato sovrattutto per i pesci piccoli, per le seppie, i calamari ecc. ecc. Gli esemplari più grandi s'involgono nella farina e poi nell'ovo sbattuto, o viceversa, s'indorano prima e poi si panano; certuni hanno l'usanza d'intingerli in una pastina (vedi pag. 146). I tedeschi marinano il pesce col vino bianco, i francesi col latte, in certe regioni d'Italia usano la marinata d'uova. Il pesce grosso si frigge a rocchi. Si può friggere nel burro e nel grasso ma l'olio è preferibile. Badate soltanto che sia molto abbondante e che abbia il giusto grado di calore che necessita onde il fritto riesca croccante senza essere secco e senza perdere l'interna morbidezza e perciò

il sapore. Per fare la prova gettatevi un pezzetto di pane: s'esso prende subito un bel colore dorato, l'olio è pronto. Il pesce che si frigge bene deve rizzare la coda. Soltanto la pratica può insegnare a friggere. Se la farina dovesse lasciare dei bruscoli neri nella padella, scolate l'olio, a ciò il pesce non divenga scuro ma pigli una bella crostina rossa. Salatelo appena fritto e servitelo con degli spicchi di limone e con del prezzemolo che avrete messo l'ultimo momento nell'olio bollente. Badate che i piatti di porcellana fanno rinvenire il pesce fritto e guerniteli quindi con una salvietta prima di collocarvelo.

4. **Regola per cuocere il pesce alla gratella.** — Il pesce da cuocere ai ferri generalmente si fa marinare 30-40 minuti con olio, sale e pepe, sia esso intero o a filetti. Se il pesce è di qualità oleosa vi si aggiunge un po' d'aceto o un po' di sugo di limone, se è molto grosso anche un po' d'aglio e cipolla e erbe odorose secondo il gusto. Spolverizzatelo di pangrattato e collocatelo sulla gratella avendo cura di voltarlo finch'è ben cotto. La gratella dev'essere sempre calda quando vi si mette il pesce, condizione indispensabile perchè non perda la pelle.

Il pesce alla gratella si sala appena cotto. Il pangrattato non è necessario.

5. **Pesce alla gratella colla carta** *(en papillottes)*. — Preparatelo come sopra, involgetelo in una carta oljata e mettetelo ai ferri.

6. **Pesce col ripieno alla gratella.** — Dividete il pesce per il lungo, spellatelo, sopprimetene la spina dorsale, spalmatelo con un ripieno di pesce (vedi Cap. 7) o con un battutino d'erbe, burro, cipolla, pepe, sale, o con della midolla di pane bagnata nel latte, spremuta e mista con sardelle o acciughe trite, ricomponetelo, involgetelo (dopo marinato) nel pangrattato e mettetelo ai ferri.

7. **Regola per cuocere il pesce arrosto.**

Allo spiedo. Il pesce da cuocersi allo spiedo si prepara prima secondo la regola speciale, poi si lardella con sottili filetti di sardella o di tartufo misti (se non è di magro) con filetti di prosciutto molto grasso, poi si marina alcune ore con olio, sale, pepe, sugo di limone e un battutino d'erbe odorose. Fatto questo, introducete nel corpo del pesce il battutino d'erbe odorose unendovi un po' di burro e del sale pestato coll'aglio, poi spolverizzatelo anche esternamente di sale e involgetelo in una carta unta di burro per accomodarlo quindi e legarlo sullo schidione. La durata della cottura varia da una a tre ore secondo la qualità e la grossezza del pesce che dev'essere continuamente pillottato col-

l'olio della marinata. Mezz'ora o un'ora prima di servirlo (secondo i casi) leverete la carta affinchè l'arrosto prenda colore e vi spargerete sopra, se ciò v'aggrada, un po' di pangrattato finissimo.

Al forno. Potete cuocere il pesce al forno tanto marinato come fresco, molto bene lardellato e cosparso di sale e di pepe, empiendolo con un battutino come quello della precedente ricetta e pillottandolo con burro o con olio. Se volete farlo secondo l'uso nordico, prima di mandarlo in tavola bagnatelo con un po' di panna mista col sugo di mezzo limone. Potete poi unire alla salsa un po' di capperi e un cucchiaio di senapa.

8. **Regola per cuocere il pesce in umido.** — Il pesce cotto in umido usa particolarmente nella cucina di famiglia e si allestisce tanto di magro come di grasso.

Di magro. Fate un abbondante soffritto di olio, burro e cipolla, adagiatevi sopra il pesce tagliato a pezzi bene diliscato, salato e pepato. Lasciatelo soffriggere molto adagio e, quando ha preso un po' di colore, cospargetelo di farina o di finissimo pangrattato, poi bagnatelo con del vino bianco e con dell'acqua, oppure con un po' di brodo di pesce o di rane, e dopo un'ora circa di lenta cottura versatevi della buona salsa di pomodoro. Se v'aggrada potete aggiungere al battuto delle erbe fine e all'intinto una fesina d'aglio che poi leverete via.

Di grasso. Coprite il fondo d'una cazzarola con uno strato di lardo pesto e di cipolla, sovrapponetevi delle fette di prosciutto grasso e magro e poi il pesce tagliato a pezzi e ben pulito e diliscato. Quando ha preso colore, cospargetelo di farina e arrossate un poco anche questa, bagnate quindi il composto con brodo misto ad estratto Liebig, con un po' di vino bianco e un cucchiaio o due d'aceto. Se il pesce fosse oleoso, lasciate da parte il lardo. Dopo 1-1 $^1/_2$ ore di cottura levate con cura i pezzi di pesce, passate e digrassate la salsa, unitevi un cucchiaio di capperi, un po' di sugo di limone e servite dopo aver riscaldato ogni cosa.

9. **Regola per cuocere il pesce in tegghia.** — Riscaldate dell'olio in un tegame e, quand'è bollente, collocatevi i pesci, se piccoli ben preparati e infarinati, se grandi a filetti, con sale, pepe, un battutino di cipolla, timo e basilico, una fesina d'aglio intera che poi leverete. Fateli prendere un bel color d'oro, bagnateli quindi col vino e, ritirandoli sull'angolo del fornello, copriteli e tirateli lentamente a cottura.

I tedeschi cuociono certi pesci in tegghia colla birra.

10. **Regola per cuocere il pesce al „gratin".** — Preparate il pesce secondo la regola, infarinatelo leggermente e dategli mezza cottura in

un tegame con un po' di burro fuso. Collocatelo quindi sopra un tagliere, levategli la spina e la testa, ricomponetelo, adagiatelo in un piatto d'argento o di porcellana resistente al forno, guernitelo con patate novelle, con broccoli o funghi cotti, copritelo con un *roux* biondo (vedi pag. 5) mescolato con un po' di vino bianco e sugo di limone e collocatelo 20-25 m. al forno.

Sezione II.

Il pesce di mare.

1. **Il nasello** *(Merlucius vulgaris)*. — Questo pesce è ben conosciuto in Italia ove si gusta tanto fresco come disseccato sotto il nome di *merluzzo* (vedi pag. 400 *baccalà*). Le sue carni bianche sfogliate e saporite sono molto apprezzate e si ammanniscono generalmente a lesso. Il nasello *(asellus* degli antichi, *lovo* dei veneziani), che si pesca tanto nell'Atlantico come nel Mediterraneo dove prende dai francesi il nome di *merlan,* ha il ventre bianco, il dorso grigio e una larga bocca e raggiunge una lunghezza massima di 90 cent. Esso è commestibile tutto l'anno.

2. **Il rombo** *(Rhombus maximus)*. — Questo pesce, forse fra tutti il migliore, era molto apprezzato anche dai Romani, anzi Giovenale in una sua spiritosa satira narra che Domiziano aveva convocato il Senato per chiedergli un consiglio sulla maniera di cuocere un grossissimo rombo del quale gli era stato fatto dono, senza che i senatori però riescissero a mettersi in proposito d'accordo. Il rombo fu chiamato dai gastronomi *fagiano d'acqua* e *re dei pesci*. Esso si può gustare dall'aprile al settembre.

Il rombo si pesca generalmente sulle spiagge dell'Inghilterra e dell'Olanda e può raggiungere il peso di 12-15 chilogrammi: gli esemplari di media grossezza sono tuttavia preferibili per la loro bontà. Il rombo è un pesce piatto, molto più largo che lungo, ha il ventre giallastro, il dorso marmorizzato di bruno e di giallo o guernito di piccole verruche dure; la sua carne è bianca e delicata ma saporita. Badate ch'essa non abbia macchia alcuna. Se il rombo fosse pescato di fresco, lasciatelo riposare un pajo di giorni, raschiatelo quindi e levatigli con l'acqua salata quel po' di mucilagine che lo involge, estirpate le verruche e le orecchie e spuntate le pinne, preparatelo poi come si è detto nei preliminari.

Rombo lesso. Secondo la regola, aggiungendo al *courtbouillon* qualche cucchiaio di panna. (Per cuocere il rombo lesso vi occorrerà l'apposita rombiera fatta col doppio fondo come la pesciajola e secondo la

forma del pesce. Potete anche lessare il rombo a pezzi, nel qual caso ricorderete che la testa e la coda sono le parti migliori. Servitelo colla salsa olandese o con una salsa di capperi e patate lesse.

Rombo arrosto al forno. Secondo la regola, preparato come sopra e in un tegame apposito.

Rombo alla gratella. Secondo la regola, tagliato a filetti.

Rombo in forma di costolette. Come quelle di vitello.

Gli avanzi si servono in insalata, colla *mayonnaise*, colla gelatina, come ingredienti di qualche pasticcio freddo, oppure si cuociono al *gratin* (vedi pag. 386 N.° 10).

3. **Lo storione** *(Acipenser sturio).* — Lo storione vive parte dell' anno nel mare, parte nei fiumi e si pesca in questi o in quello, tanto in Europa come nell' America del Nord. Esso raggiunge spesso una notevole grandezza e fino a 90 chilogr. di peso.

Lo storione ha il corpo molto allungato e d' un colore grigio azzurrino sul dorso e bianco sul ventre, il muso lungo, la bocca storta tubulare e priva di denti, una sola pinna dorsale e, invece di squamme, cinque file di lamine indurite. Le uova degli storioni (ve ne sono varie specie) forniscono il famoso caviale, e la vescica natatoria dello storione del Mar Nero *(Acipenser huso)* la colla per le gelatine che in commercio si vende quasi sempre falsificata con colla d' ossa.

Lo storione che si può mangiare tutto l'anno è un pesce senza lische, qualità anche questa molto apprezzata. Vi fu un tempo in Inghilterra in cui la legge ne vietava l'uso alle tavole borghesi considerandolo come cibo regale.

Storione lesso. Secondo la regola, dopo che lo avrete debitamente preparato, sopprimendo con cura le piastrelle ossee.

Storione marinato. Lasciatelo raffreddare nel *courtbouillon*, poi servitelo con olio e salsa piccante.

Storione allo spiedo. Secondo la regola.

Storione al forno. Secondo la regola.

Storione in fricandeau. Come il *fricandeau* di vitello, dopo averlo lardellato con acciughe e filetti di prosciutto e leggermente infarinato.

Costolette di storione. Come quelle di vitello.

Filetti di storione alla gratella. Secondo la regola.

Storione in insalata, nella gelatina, nella mayonnaise. Come le carni. In genere lo storione si può cucinare colle stesse ricette del vitello al quale viene assomigliato.

4. **Il tonno** *(Thynnus vulgaris).* — Il tonno è uno dei pesci più considerevoli perchè raggiunge un peso anche superiore ai 500 chilogrammi.

Ha il dorso d' un colore azzurro acciajo e il ventre argenteo, il corpo grosso e il petto cinto da una corazza di grosse scaglie. Il tonno sott'olio è molto più digeribile del tonno fresco, perchè perde colla preparazione il disgustoso sapore di bitume che lo rende grave allo stomaco. Anche il colore, che nello stato di freschezza somiglia a quello della carne, diventa più appetitoso e più chiaro se il pesce è messo in conserva. Il tonno è buono dal mese di marzo all'ottobre.

Tonno lesso. Secondo la regola, soltanto aggiungerete al *court-bouillon* scalogno, aglio, droghe.

Tonno arrosto allo spiedo e al forno. Secondo la regola.

Tonno alla gratella. Marinato con olio, sale, pepe, aglio, sugo di limone e con un battuto di ramerino, poi secondo la regola.

Tonno in tegghia. Soffritto da tutte le parti nel burro e tirato a cottura in una cazzarola chiusa, cioè a vapore. Servitelo con salse piccanti.

Il tonno fritto si usa poco perchè con questo sistema di cottura le sue carni s' arricciano.

5. **Lo scombro, macarello, lacerto** *(Scomber scomber).* — Questo pesce, che raggiunge il peso massimo di 2 chilogr., è rinomato per la bellezza del suo corpo dal ventre argenteo e dal dorso azzurro privo di scaglie e adorno di righe traversali nere.

Esso vive nelle profondità dell' Oceano e si pesca nella vicinanza delle spiagge quando viene a galla per inseguire le aringhe delle quali è ghiotto. È molto gustoso la primavera specie dall'aprile al maggio.

Scombro in tegghia. Secondo la regola: quando i pesci sono pronti (prima di cuocerli ne reciderete la testa) versatevi sopra una salsa di scalogni (vedi pag. 34 N.° 53).

Scombro marinato. Cuocetelo a lesso, lasciatelo diacciare nel suo intinto, poi marinatelo con olio, pepe e limone. Servitelo con una salsa fredda *à la maître d'hôtel*, cioè di burro crudo mescolato con del prezzemolo trito e con del sugo di limone. Questo si fa cogli scombri più grandi.

Filetti di scombro. Marinati e poi soffritti lentamente i filetti nell'olio, involgeteli nell' ovo e nel pane, oppure in una leggera crema *à la Villeroi*, poi nell' uovo e nel pane e fritti.

Scombro alla gratella. Secondo la regola servendolo con una salsa d' acciughe.

6. **Il pesce spada** *(Hiphias gladius).* — Questo pesce trae il nome dalla forma aguzza del suo muso somigliante ad una lama di spada. Esso vive specialmente nel Mediterraneo, raggiunge dimensioni considerevoli e si prepara in molte maniere, specie lesso e colle stesse ricette dello scombro.

7. **Il Pesce San Pietro** *(Zeus faber)*. — Questo pesce è d'aspetto così ripulsivo allo sguardo, per la bruttezza della sua testa, che in Francia fu soprannominato l'*Horrible*. Esso ha un colore olivastro ma si vende spesso bell'e preparato, senza testa e senza pelle, e si può gustare tutto l'anno. Come il pesce spada non è di specie fina ma molto saporita.

Pesce San Pietro lesso. Secondo la regola, con una salsa di scalogni.

Pesce San Pietro alla gratella. Secondo la regola, con una salsa piccante.

Costolette di pesce San Pietro. Come quelle di vitello. Nei grandi mercati si vendono bell'e pronte, perchè la costoletta è la forma più solita con la quale si ammannisce questo pesce.

„Fricandeau" di pesce San Pietro. Come quello di vitello (vedi Cap. 13).

8. **Il palombo, asià, spinarolo imperiale** *(Acanthias vulgaris)*. — Il palombo si trova sui mercati bell'e preparato. Esso si ammannisce in diverse maniere, specialmente alla gratella tagliato a pezzi e marinato prima con olio, pepe, sale e sugo di limone, oppure in forma di costolette come quelle di vitello che poi si friggono nell'olio.

Questo pesce cambia nome in quasi tutte le provincie d'Italia e viene spesso confuso colle specie *Scyllium* e *Mustelus* che i pescatori vendono per palombi ingannando gl'inesperti.

Il palombo dev'essere freschissimo.

9. **Il branzino o lupo di mare, spigola, varolo, baccolo** *(Labrax lupus)*. — Il branzino è uno dei migliori pesci del Mediterraneo: bianco sul ventre e argenteo cupo sul dorso, esso presenta anche un aspetto esterno molto attraente. La sua carne è succosa ma leggera e delicata e si cuoce in breve tempo. Il branzino si mangia in inverno.

Branzino lesso al „bleu." Secondo la regola. Prima di servirlo gli leverete con destrezza la spina, lasciandogli la coda e la testa e ricomponendolo lo guernirete di prezzemolo.

Branzino lesso al „courtbouillon". Secondo la regola.

Branzino alla gratella. Secondo la regola.

Filetti di branzino in gelatina. Come il cervello in gelatina (Vedi Cap. 14).

Branzino al „gratin". Secondo la regola.

10. **Il Dentice** *(Dentex vulgaris)*. — Il dentice è un pesce di forma allungata, dalla piccola bocca munita di denti, dal ventre bianco e dal dorso verdastro con le scaglie argento cupo, picchiettate di rosso. Come

il branzino, il dentice è un ottimo pesce e si allestisce nel modo identico. Anch'esso abbonda nel Mediterraneo, ma si pesca anche nell'Adriatico e a Venezia e Trieste è chiamato *dental*. Buono la primavera.

11. **Il cefalo, muggine, volpina** *(Mugil cephalus)*. — Il cefalo, pesce dei nostri mari, è coperto di minuscole squamme, ha la testa larga e depressa, il ventre argenteo mentre il dorso è più chiaro, quasi bianco. Esso si gusta specie l'autunno e l'inverno.

Non occorre che sbuzziate il cefalo; basterà che gli leviate la borsetta del fiele, il rimanente essendo buono a mangiarsi. Badate che questo pesce sia sempre di un'assoluta freschezza.

Il cefalo in genere si ammannisce lesso al *bleu, al courtbouillon* (vedi pag. 383), alla gratella (vedi pag. 385), in tegghia o in umido secondo le regole e si serve con una buona salsa d'erbe, di gamberi, d'acciughe ecc. ecc. Colle uova del cefalo, del capitone che gli somiglia per il sapore e del grandilabbro si fa la *bottarga, hors d'oeuvre* usato in Italia e al mezzodì della Francia.

Cefalo in tegghia. Preparate i cefali e collocateli in un tegame con olio, burro e sovra un fine battuto di salvia, cipolla, prezzemolo e poco aglio schiacciato col sale e rivoltateli delicatamente perchè si cuociano bene da tutte e due le parti.

Come il cefalo si preparano, avendo però cura di sbuzzarle, l'ombrina *(Umbrina cirrhosa)* e la sciena *(Sciaena aquila)* specie squisite.

12. **La sogliola o lingua di mare** *(Solea vulgaris)*. — Le sogliole hanno la forma di una lingua piatta e sono bianche da una parte e brune dall'altra.

Le sogliole sono ancora più apprezzate in Francia che da noi, perchè nell'Oceano prendono un sapore più gradevole che nei nostri mari. Le sogliole sbuzzate si conservano più a lungo degli altri pesci. Esse si gustano specialmente in inverno.

Sogliole fritte. Levate la pelle nerastra che le sogliole hanno dalla parte scura e le scagliette dalla parte bianca, le pinne e le barbe, immergetele nel latte, quindi nella farina e friggetele secondo la regola. Potete anche rosolarle nel burro e tirarle a cottura con un po' di madera.

Sogliole al „gratin". Come le *orate* (vedi più sotto) o secondo la regola.

Sogliole alla normanna. Come le precedenti empiendole con burro solo. Poi le cuocerete a forno dolcissimo fra due strati di besciamella grassa, guernendole di ostriche, di gamberetti e di tartufi.

Filetti di sogliola. Ogni sogliola può dare quattro filetti regolari.

Questi filetti si cuociono lentamente, nel burro sciolto, e si servono con ogni varietà di salse, dalle quali poi il piatto piglia il nome.

13. **L'orata** *(Chrysophris aurata)*. — Le orate sono meno apprezzate delle sogliole sebbene d'ottimo sapore, ma esigono salse forti. Esse hanno una forma piuttosto piatta e il loro colore bianco argenteo s'oscura verso il dorso. Questi pesci si possono gustare tutto l'anno.

Orate lesse. Secondo la regola.

Orate al „gratin“. Secondo la regola. A metà cottura potete empirle (sottraendo la testa e la spina dorsale) con un battutino di cipolle e erbe fine miste con del burro, poi finirete di cuocerle a forno dolce con una buona salsa di funghi.

14. **La triglia maggiore** *(Mullus surmuletus)* **e la triglia minore** *(M. barbatus)*. — Le triglie minori, di gran lunga preferibili alle maggiori, sono piccoli pesci d'uno splendido colore rosa infocato che abbondano nei nostri mari. Di carne delicatissima vogliono essere cotte appena pescate, altrimenti infracidiscono. Le triglie generalmente si allestiscono fritte. Buone l'autunno.

15. **La passerina o pianuzza passera** *(Platessa passer)*. — Pesce di forma piuttosto piatta, bianco sul ventre e livido sul dorso. Ha sapore delicato ma è pieno di lische. Si ammannisce come le sogliole. Buono la primavera.

16. **La razza o arzilla** *(Raia clavata)*. — La razza è un pesce di forma romboidale, depressa, che ha delle larghe pinne carnose, la bocca guernita di fitti denti e una coda lunga e sottile. Le razze migliori sono quelle la cui pelle è adorna di pietruzze spinose. La loro carne essendo alquanto insipida vi converrà lasciarla frollare un paio di giorni e servirla con salse forti. Prima di cuocerla la metterete mezz'ora nell'acqua acidulata.

Razza lessa. Procuratevi la razza già spellata dal pescivendolo e cuocetela a pezzi nel *courtbouillon;* il fegato pestato (badate di non lasciarvi la borsetta del fiele) della razza può servirvi per assaporire la salsa che sceglierete di genere piccante.

La razza si accompagna con molte salse, ma la più classica è quella al burro nero (vedi pag. 26 N.° 6).

17. **L'anguilla di mare** *(Conger vulgaris)*. — L'anguilla di mare o congro s'ammannisce come quella d'acqua dolce alla quale assomiglia ma generalmente è meno apprezzata. Buona l'autunno e l'inverno.

Anguilla di mare marinata (vedi Sez. IV).

Umido d'anguilla (bisato) alla veneziana. Quest'umido che a Venezia si serve nelle trattorie di secondo ordine colla polenta è saporitissimo. Eccone una ricetta originale: fate un soffritto con metà olio, metà burro e molta cipolla, mettetevi a cuocere le anguille spellate e tagliate a rocchi; quando questi hanno preso colore bagnateli con della marsala, unitevi quindi della buona salsa di pomodoro con un pizzico di cannella e finite lentamente di cuocerli badando che l'intinto resti piuttosto denso.

18. **La lampreda** *(Petromyzon marinus).* — Oltre questa specie dei mari nordici che alle sue stagioni risale i fiumi, vi sono due altre lamprede più piccole che vivono sempre nei fiumi o nei laghi, il *P. fluviatilis* e il *P. Planeri.* Quest'ultima è conosciutissima in Italia. Le lamprede somigliano alle anguille ma sono più corte e più tozze. Piccoli vampiri del mare s'attaccano agli altri pesci e ne assorbono il nutrimento. Nei paesi settentrionali le lamprede si mettono in commercio cotte arrosto e marinate. Fresche si possono allestire colle stesse ricette delle anguille e sono eccellenti.

19. **La sardella** *(Alosa sardina).* — Questo piccolo pesce si piglia l'autunno sulle coste dell'Italia, dell'Inghilterra e specialmente della Francia e, quand'è fresco, si prepara quasi sempre fritto o alla gratella. Per le sardelle in conserva, cioè salate, sott'olio o marinate, vedi la Sez. IV.

20. **L'acciuga** *(Engraulis encrasicholus).* — La pesca delle acciughe si fa con abbondanza nei mesi di maggio, giugno e luglio, specie nell'Atlantico. Questo pesciolino si allestisce fritto oppure si conserva salato (vedi Sez. IV).

21. **L'aringa** *(Clupea harengus).* — Le aringhe sono pesci dei mari nordici. Fresche o *verdi,* come le chiamano i tedeschi, hanno un sapore delicatissimo che supera quello di molti pesci fini e si preparano lesse, fritte, arrosto e in svariate maniere. A noi esse giungono quasi sempre affumicate o salate (vedi sez. IV). Le aringhe fresche si gustano dal dicembre all'aprile.

Aringhe fresche alla gratella. Recidete la testa delle aringhe, sbuzzatele, marinatele con olio, sale, pepe e cipolla trita e procedete poi secondo la regola.

Aringhe fresche col ripieno. Preparate un battutino di aglio, cipolla, pangrattato e sardelle o acciughe salate, mescolatevi un po' di burro, empite con questo ripieno le aringhe divise in due parti e ben diliscate, poi cuocetele alla gratella. Come sopra.

Sezione III.

Il pesce d' acqua dolce.

1. **Il pesce persico** *(Perca fluviatilis).* — Questo pesce che vive nei fiumi e nei laghi (negli stagni muta colore e sapore) è uno dei più ricercati in Italia per la delicatezza delle sue carni molto leggere. Esso è fornito di pungenti alette rosse che lo rendono temibile ed ha il dorso d' un colore dorato verdeggiante screziato di nero. Si mangia dal giugno al febbraio.

Pesce persico lesso al „ courtbouillon". Secondo la regola.
Pesce persico fritto. Secondo la regola.
Pesce persico in tegghia. Secondo la regola.
Filetti di pesce persico fritti. Come piccole costolette di vitello.
Pesce persico al madera. Vedi *Sogliole fritte.*

Se il pesce persico è troppo piccolo non ha valore a cagione delle lische di cui abbonda. Le scaglie si devono levare subito dopo la pesca.

2. **Il carpione, carpa o reina** *(Cyprinus carpio).* — Il colore del carpione varia secondo le acque in cui vive, dal giallo al roseo, dall' azzurro all' olivastro. La sua carne ha un colore leggermente rosato ed è piuttosto grave allo stomaco. Il carpione ha la testa e le labbra grosse, e dalla mascella superiore gli pendono quattro piccole barbe; le sue squamme sono grandi e scanalate. Esso raggiunge fino a 10-12 chilogrammi di peso. I carpioni si mangiano dall'ottobre all'aprile. Particolarmente rinomati sono quelli del Danubio e del Reno. Sul lago di Garda chiamano carpione la *Trutta carpio,* squisito salmonide.

Carpione lesso. Col *courtbouillon* secondo la regola.
Carpione al „ bleu". Secondo la regola.
Carpione in tegghia. Secondo la regola.
Carpione arrosto allo spiedo. Secondo la regola.
Carpione arrosto al forno. Secondo la regola.
Carpione alla gratella. I filetti del carpione, marinati, si cuociono alla gratella.
Carpione in umido. Secondo la regola.
Filetti di carpione. Come le costolette di vitello.
Animelle di carpione. Le animelle o *latte* di carpione si amman-

niscono nelle più svariate maniere a somiglianza di quelle di vitello; cioè fritte, in tegghia con olio o burro, nella besciamella, con funghi, tartufi ecc. o come guernizioni di piatti di pesce.

Prima di allestirle in qualunque maniera le marinerete alcuni minuti con acqua acidulata, poi le laverete bene, pulendole dalle fibrille sanguigne, e le cuocerete nell' acqua salata, 10-15 m., dopo averle tagliate a pezzi.

3. **Il barbo** *(Barbus plebeius)*. — Il barbo, pesce diffusissimo, è lungo, sottile, olivastro ed ha la pinna della coda in forma di forchetta. Esso sarebbe eccellente se non fosse pieno di lische. Conviene dunque scegliere sempre esemplari grandi. Le uova di barbo sono perniciose.

Il barbo si allestisce come il branzino.

Tinca di maggio e luccio di settembre.

Vecchio proverbio.

4. **La tinca** *(Tinca vulgaris)*. — La tinca appartiene alla famiglia dei carpioni di cui è molto più piccola ma meno delicata, vive nei fiumi e negli stagni, che le comunicano talvolta un sapore disgustoso. Si ammannisce nello stesso modo del carpione e comunemente in umido. La tinca si mangia quasi tutto l'anno, ma nel mese di maggio è preferibile.

Tinca in umido. Preparate le tinche, infarinatele, soffriggetele un poco nell' olio bollente, fate quindi un soffrittino con una parte di questo olio, con burro fresco, cipolla, prezzemolo, un po' d'aglio e un po' di pangrattato; quando ha preso colore adagiatevi sopra il pesce, aggiungendo del vino bianco e un pochino di zucchero, oppure dell'acqua e un po' di scorza di limone e cuocete tutto adagio con brace sotto e sopra, cospargendo di tratto in tratto il pesce col suo intinto.

Oppure: Tagliate le tinche a pezzi, infarinatele, mettetele al fuoco con olio, burro, 2 chiodi di garofano, sale a discrezione, prezzemolo, cannella, mezzo limone e un quartuccio di vino bianco, un cucchiaio di pinoli, un cucchiaio di sultanina, e cuocete tutto due ore lentamente.

Oppure: Preparate un soffritto di burro, olio, cipolla, prezzemolo e pangrattato, diluitelo con acqua bollente, collocate in quest' intinto la tinca intera con un po' di scorza di limone e spezie a piacere, sale e pepe e fatela cuocere lentamente.

5. **Il luccio** *(Esox Lucius)*. — Il luccio è un pesce molto diffuso e vive nei laghi, nei fiumi, negli stagni dell' Europa, dell' Asia e dell' America; fra le specie d' acqua dolce è una delle più considerevoli per

le sue dimensioni, dopo il siluro (balena di fiume, *Silurus glanis*) che abbonda in Ungheria ed'è da noi poco noto.

Il luccio raggiunge anche due metri di lunghezza e 20 chilogr. di peso. La carne dei lucci giovani e di media grandezza è preferibile a quella dei vecchi, i lucci piccoli contengono troppe lische in confronto della carne. Questo pesce voracissimo non risparmia nemmeno la sua prole, ha il muso allungato e la bocca fornita di alcune centinaja di denti. Il suo colore varia dal biancastro al giallo, al grigio, secondo l'età e il luogo della sua dimora. I migliori lucci si gustano dal settembre al gennaio.

Luccio lesso. Al *bleu* o al *courtbouillon*. Vedi la regola. Sbuzzato che sia potete empirlo con un pezzo di burro maneggiato con due cucchiai di farina.

Luccio arrosto. Al forno o allo spiedo. Vedi la regola.

Luccio in tegghia al forno. Collocate il luccio in una leccarda, al forno, con pepe, sale, burro, un battutino di cipolla e alcuni cucchiai di panna acida e, se fosse dolce, mista con un po' d'aceto. Pillottatelo col suo intinto. Quand'è cotto, unite all'intinto un po' di capperi, volendo un po' di salsa d'acciughe, sugo di limone, un cucchiaio di senapa francese e servite.

Luccio in tegghia di grasso. Come sopra, lasciando da parte la panna, tutto involto in sottili fette di lardo e molto bene salato internamente ed esternamente. Alla fine aggiungete un po' di marsala e cospargetelo di formaggio. Servite con salsa d'acciughe.

Filetti di luccio. Come costolettine. Si possono anche spianare col matterello e migliorare con un ripieno di pesce, o di verdure e formaggio, poi si rotolano e si friggono dopo averle bene involte nell'uovo e nel pane.

6. **Il salmone** *(Salmo salar)*. — Il salmone vive parte dell'anno nel mare, parte nei fiumi, ai quali ritorna, alle debite stagioni, con straordinario amore istintivo del luogo natio. Questo pesce, dal muso aguzzo e dalla grande bocca munita di forti denti, raggiunge anche due metri di lunghezza e perfino 40 chilogr. di peso. Ha il dorso nerastro e delle macchie rossigne sul ventre bianco e sui fianchi cerulei, ma muta colore secondo l'età e, nei paesi nordici, anche il nome a seconda delle condizioni in cui si trova. Le sue carni rosee hanno un sapore squisito. Il salmone si pesca tanto nei mari del nord come nei fiumi, ma si considera egualmente come pesce d'acqua dolce, perchè quando proviene dai fiumi è di gran lunga più saporito. Il salmone più stimato è quello del Reno. Questo pesce è molto gustoso in primavera specie il mese d'aprile.

Salmone al „bleu“. Secondo la regola.

Salmone al „courtbouillon“. Secondo la regola.

Salmone alla gratella A filetti marinato.

Salmone in tegghia. Secondo la regola.

Salmone a filetti in umido. Secondo la regola.

Salmone nella gelatina. Cotto nel *courtbouillon* poi preparato come il cervello nella gelatina.

Salmone nella „mayonnaise“. Come il *cervello*.

Salmone in insalata. Nelle *insalate miste*.

Salmone affumicato. Come la carne di bove, con sale e salnitro.

Salmone marinato. Cotto in tegghia e poi marinato, con la marinata solita d'aceto ed erbe.

7. **La trota** *(Salmo fario)*. — La trota è uno dei pesci più squisiti e più sani. Essa non raggiunge che il peso massimo di 4-5 chilogr. e vive a preferenza nei torrenti e nei rapidi ruscelli di montagna, mutando colore, secondo l'altezza, fra il verde, il nero e il giallastro. È pesce astuto, difficile a prendersi ma fatto prigioniero si può conservare in fontane e serbatoj speciali.

Oltre questa trota comune, ch'è la migliore in Italia, v'è il *Salmo salvelinus* (salmarino) che ha la carne d'un bel color di rosa e che vive nei laghi alpini e vi sono le altre specie di salmonidi dette temoli, coregoni ecc. che si pescano anche nei laghi più bassi. Le trote imputridiscono facilmente e devono essere freschissime. Esse si ammanniscono come il salmone in tutti i modi soltanto non si affumicano.

Potete cuocerle anche in umido come le tinche (vedi pag. 395). Buone specialmente dall'ottobre al dicembre.

8. **Le sardine d'acqua dolce, agoni, sardene, scarabine** *(Alosa vulgaris)*. — Come quelle di mare. Le alose passano in aprile e maggio dal mare ai fiumi e possono all'occorrenza anche acclimatarsi nell'acqua dolce.

9. **L'anguilla** *(Anguilla vulgaris)*. — L'anguilla d'acqua dolce, pesce conosciutissimo, è tanto saporito quanto indigesto, e per certi stomachi addirittura insopportabile. Ciò dipende tuttavia in gran parte dalla maniera di allestirlo. Dopo averla vuotata e spellata secondo la regola (se la scotterete nell'acqua bollente o sulla fiamma potrete anche raschiarla con un coltello), la sottoporrete a un fuoco forte, tenendola sopra la brace: la parte oleosa della carne, nel riscaldarsi, si scioglierà a goccie e il pesce sollevato dal suo grasso riescirà molto più salubre.

L'anguilla s'ammannisce nelle più svariate maniere.

Anguilla arrosto. Preparate un'anguilla grande, tagliatela a pezzi,

infilateli per traverso nello spiedo frapponendovi una fettina di limone o una fettina di pane con due foglie di salvia. Pillottate con aceto, alla fine strizzatevi sopra del sugo di limone.

Anguilla in tegghia. Preparate come per la precedente ricetta, e infilate i pezzi d'anguilla a due a due in uno stecchino, dividendoli con una foglia di salvia, infarinateli e soffriggeteli nel burro, tirateli a cottura bagnandoli con vino bianco e sugo di limone. Ricordate che ci va del pepe in abbondanza. Potete cuocere l'anguilla anche come la tinca.

Anguilla in „fricandeau". Di grasso, come il vitello.

Anguilla lessa al „bleu". Vedi la regola. Servite con salsa di cipolla.

Anguilla fritta. Marinate l'anguilla a pezzi con sale, pepe, olio, prezzemolo, erba cipollina e sugo di limone, fatela soffriggere nel burro. A metà cottura involgetela nell'ovo e nel pangrattato e friggetela nell'olio.

Anguilla ai ferri. Come sopra, soltanto la involgerete nel pane e la metterete sulla gratella invece che nell'olio.

Minestra d'anguilla, Anguilla nella gelatina vedi capitoli relativi.

10. **La lotta** *(Lota valgaris)* si ammannisce come l'anguilla, soltanto non si spella ed è cibo squisito. Il fegato della lotta è buono assai ma le sue uova sono perniciose.

11. **Pesciolini fritti** *(Pesce birichino).* — I piccoli pesci d'acqua dolce, come quelli di mare, si lavano, s'involgono nella farina e si friggono nell'olio a fuoco ardente, salandoli appena cotti.

12. **Pesciolini marinati al momento.** — Preparati i pesciolini come indica la precedente ricetta, collocateli in un vaso di vetro e versatevi sopra dell'aceto, se volete anche qualche grano di pepe e qualche listerella di cipolla cruda. Dopo pochi giorni li troverete gustosissimi per *hors d'oeuvre.*

13. **Pesci marinati al momento.** — Nel modo sopraindicato si possono conservare alcuni giorni dei pesci lessi, arrosto ecc. ecc. aggiungendo alla marinata scorze di limone, una fesina d'aglio, spezie a piacere.

Sezione IV.

Il pesce disseccato, salato e marinato.

Il baccalà *(Gadus morrhua).*

1. **Maniera di bagnarlo.** — Il baccalà è un pesce dei mari nordici che vive la maggior parte dell'anno nelle poetiche profondità dell'oceano per comparire poi sotto la più prosaica forma alle nostre mense di famiglia nei giorni di magro. Fresco non lo vediamo mai perchè esso viene messo in commercio dalla Norvegia, dall'Irlanda, dall'Olanda, marinato, salato o semplicemente disseccato. Il baccalà disseccato è quello che si mangia in Italia. Prima di cuocerlo conviene fargli subire una preparazione della quale s'incaricano generalmente i negozianti, ma è più saggio consiglio, specie per le famiglie numerose, di comperarlo secco e di bagnarlo in casa. Il baccalà secco si conserva nei luoghi freschi anche durante l'estate e può tornar comodo in campagna.

Prima di tutto, quando fate acquisto del baccalà assicuratevi (esaminandolo con un coltellino) che la fibra non ne sia flacciosa e che le code siano trasparenti. Quando volete *bagnarlo* collocatelo sopra un oggetto solido e battetelo fortemente col mazzuolo o colla costola di un'accetta. Il giorno antecedente avrete sciolto in un secchio d'acqua un pugno di *calce galla* e un pugno di cenere mescolando poi bene il liquido che avrà tempo di chiarirsi durante la notte. Versate ora con precauzione l'acqua in un altro recipiente, badando che non n'esca il fondo; immergetevi il baccalà tagliato a pezzi e bagnatelo non meno di due giorni in questo liquido. Mettetelo quindi nell'acqua pura e lasciatevelo, per ammorbidirlo, non meno di tre giorni ma anche otto o dieci se vi conviene, cambiando l'acqua la mattina e la sera.

Se vi trovate in un luogo di campagna dove c'è dell'acqua corrente potete bagnare 12 ore il baccalà in un secchio d'acqua mista con un pugno di cenere, rinnovando ancora una volta l'operazione, se il pesce non fosse di qualità molto buona. Trascorse 12 o 24 ore, secondo il caso, lo metterete poi nell'acqua fresca (corrente) cambiandola ogni giorno e comprimendolo fortemente colle mani due volte al giorno per renderlo morbido.

Anche il baccalà comperato ci guadagna sempre se lo si lascia un

pajo di giorni in molle. I tedeschi lo bagnano nell'acqua misto con un cucchiaio di potassa e della cenere di faggio.

Badate di non confondere il baccalà col merluzzo *(Merlucius vulgaris)* il quale fresco, sotto il nome di nasello, è eccellente ma disseccato riesce assai ordinario. Il merluzzo si lascia semplicemente in molle alcuni giorni nell'acqua fresca poi si allestisce ai ferri, ben marinato con olio, aglio, pepe e sale.

2. **Diverse maniere di allestire il baccalà.** — Lavate il baccalà con grande cura, specie se lo comperate *bagnato,* tagliatelo a pezzi regolari lungo il suo filo, lasciandovi la pelle e levando via la spina e le lische. Se volete togliergli almeno in parte l'odore disaggradevole, gettate nell'acqua della brace ardente.

Baccalà lesso. Preparato il baccalà come dicemmo, levategli anche la pelle, poi mettetelo al fuoco nell'acqua fredda e lasciatevelo finchè questa comincia appena appena a gorgogliare, non di più, altrimenti indurisce. Servitelo bollente con olio, pepe, sale e burro fresco alla norvegese, o con qualche salsa di acciughe, d'erba cipollina ecc. ecc.

Baccalà nell' olio. Preparato come per la precedente ricetta, mettete il baccalà in una tegghia con due fogliette d'alloro, copritelo d'olio: null'altro. Lenta cottura, ore 1-2. Sale alla fine.

Baccalà alla telvina. Disponete dei grossi pezzi di baccalà in un tegame, con cipolle, aglio, prezzemolo, burro e olio in quantità, cuoceteli molto adagio sull'angolo del fornello, alla fine levate una parte dell'intinto e servitevene per fare una salsa di sardelle che poi verserete sul pesce prima di servirlo. (Vedi pag. 36 N.° 69 *salsa di sardelle semplice).* Al burro del baccalà sostituirete l'intinto della salsa.

Baccalà alla romana. Ungete un tegame con del burro, cospargetelo di pangrattato, disponetevi i pezzi di baccalà piuttosto grossi, colla pelle di sopra, pepe (punto sale) e un battuto abbondante di cipolla e di prezzemolo. Coprite il baccalà d'acqua e cuocetelo ore 2-$^1/_2$ circa, lentamente, rifondendo l'acqua ove occorresse. Preparate intanto della buona salsa di pomodoro con 2-3 acciughe pestate e mezz'ora prima di servire il baccalà conditelo con olio, burro e parmigiano, poi versatevi sopra la salsa e salate se è necessario.

Baccalà alla trentina. Preparate il baccalà a pezzetti senza levargli la pelle, collocateli tutti ritti e piuttosto stretti uno accanto all'altro in una tegghia, non molto fonda, che avrete unta con burro e spolverizzata di pane. Spargetevi sopra del pepe e un abbondante battuto di cipolla, prezzemolo e aglio (se lo tollerate), alcuni cucchiai d'olio e alcuni bei fiocchetti di burro. Quando il baccalà comincia a prendere

colore, bagnatelo con acqua o latte. In fine potete aggiungervi, se non vi dispiace, un fino battutino d'acciughe sciolte nell'olio (vanno bene anche le sardelle), poi del parmigiano e del sale. Certuni hanno l'usanza di non toccare più il baccalà, ma io trovo che diventa migliore se di tratto in tratto si rimesta con una spatola di legno. Cottura due ore. Alcuni tartufi a fette, o 2-3 cucchiai di funghi cotti possono avvalorarlo di molto.

Baccalà con le patate. Come il precedente alternando coi pezzi di pesce delle fette di patate crude. Se non vi dispiace potete unirvi anche qualche fettina di sedano cotto.

Baccalà colla salsa. Preparate un soffritto con olio, burro, cipolle a dadi e un cucchiaio di farina aggiungendovi anche un mazzettino di erbe odorose, se ne avete, e qualche droga; diluite con acqua e vino bianco, in parti eguali, aggiungetevi alcuni pomidoro (qualità gialla se è possibile) dimezzati e puliti dai granelli e alcune patate crude a fettine. Lasciate sobbollire il composto e intanto preparate il baccalà lesso come dicemmo più sopra, e unitelo poi caldo alla salsa, facendovelo sobbollire.

Baccalà al „gratin." Alternate più volte, in una scodella resistente al forno, del baccalà cotto alla trentina con un leggero strato di besciamella, spolverizzando tutto di formaggio. Cospargete poi il composto di pangrattato e di fiocchetti di burro, e mettetelo 45 m. circa al forno.

Baccalà fritto. Preparate del baccalà lesso (vedi sopra), involgetelo a pezzi nella farina, nell'ovo sbattuto e nel pangrattato e friggetelo nell'olio, servendolo poi con ramicelli di prezzemolo pure fritti. Potete anche intingere il baccalà in una pastina (vedi pag. 146).

Code di baccalà col ripieno. Prendete alcune code di baccalà (sono la parte migliore), levate loro cautamente la spina, preparate un battutino di aglio cipolla, prezzemolo e sardelle, unitevi un po' di pangrattato e di burro, riempite le code con questo ripieno, cuocetele come il baccalà alla trentina bagnandole col latte.

3. **Polpettine di baccalà.** — Cotto il baccalà alla trentina pestatelo nel mortajo, unitevi un pochino di besciamella (vedi pag. 25) e un uovo intero, formate delle polpette rotonde e basse, involgetele nella farina, nell'uovo e nel pane, soffriggetele nel burro.

In questa maniera si fanno anche le *croquettes* di baccalà.

4. **„Purée" di baccalà alla marsigliese** *(Branlade de morue).* — Preparate del baccalà lesso (vedi sopra), mettetelo poi in una tegghia con olio, burro, un po' d'aglio e pepe, collocatelo sulla brace e continuate a rimestare pazientemente, aggiungendovi dell'olio a goccia a goccia finchè il pesce è ridotto come una pomata. Unitevi allora il sugo di uno

o due limoni pure a gocce, mescolando sempre, quindi un battutino finissimo di prezzemolo e salvia, alcuni cucchiai di panna, un po' di tartufi affettati e servite.

Il baccalà per la *branlade* dev'essere molto ben bagnato, morbido, e di primissima qualità.

Vedi anche *Minestra di baccalà, pasticcio di baccalà* ecc. ecc.

Le aringhe salate. — Questo pesce dei mari settentrionali che ci perviene in barili, salato, gode pochissima considerazione in Italia mentre i paesi nordici ne fanno un uso considerevole. Fresco è squisito (vedi pag. 393 N.° 21), salato costituisce un cibo ordinario ma non disaggradevole quando s'abbia la precauzione di metterlo un giorno nell'acqua e un giorno nel latte prima di adoperarlo. L'acqua e il latte ancora più, specie se avrete la cura di cambiarli una volta o due, leveranno alle aringhe il sale soverchio rendendole anche più morbide e più atte ad impiegarsi in cucina. Prima di metterle in molle raschiatele bene e levate loro la testa e la coda; prima di adoperarle dividetele in due parti levando via la spina e le lische.

5. **Diverse maniere di allestire le aringhe.**

Alla barese. Pulite le aringhe come dicemmo, tagliatele a filetti regolari e lunghi, mettetele in un tegamino con un po' di cipolla e di salvia trita, 2-3 bacche di ginepro pestate e un po' di pepe. Copritele d'olio e servitele dopo mezz'ora di lenta cottura.

Alla contadina. Preparate le aringhe come dicemmo e, divise che siano in due parti e ben diliscate, versatevi sopra dell'acqua calda ma non bollente; dopo mezz'ora collocatele su un piatto caldo, cospargetele d'olio e sugo di limone e servitele con un contorno di fette di cipolla scottata coll'acqua bollente, d'acetini e óva sode.

Alla marinara. Mettete delle aringhe ben preparate e tagliate a pezzi in un tegamino dove avrete prima soffritto nel burro un cucchiaio scarso di farina con una cipolletta trita e alcune fogliuzze di prezzemolo pestato. Aggiungete un cucchiaio o due di funghi cotti, triti minutamente, bagnate con acqua e vino bianco, fate sobbollire mezz'ora e servite.

Aringhe nella „mayonnaise." Allestite della *mayonnaise* (vedi pag. 40), immergetevi le aringhe preparate come dicemmo e divise ciascuna in 4 parti; guernitele con uova sode e crescione fresco.

Aringhe nella salsa piccante. Preparate le aringhe come sopra, copritele di salsa piccante fredda (vedi pag. 38 N.° 5 o 6).

Involtini d'aringa. Dividete in 4 parti delle aringhe grandi, ben preparate, spalmate ciascun pezzo di un fine battuto di cipolla e prez-

zemolo, rotolatelo e fermatelo con uno stecchino. Collocate gl'involtini in un piatto soffregato con una fesa d'aglio, bagnateli con olio e sugo di limone, spargetevi del pepe e uno scrupolo di garofani in polvere (se non vi dispiace l'odore) e dopo due ore servite.

Aringhe fritte. Tagliatele a pezzi come sopra, marinatele con olio, pepe e limone, involgetele nell'ovo sbattuto e nel pane, oppure nella pastina N.° 1 pag. 146, friggetele nell'olio d'un colore dorato. Potete metterle anche alla gratella.

Involtini d'aringa fritti. Intingete degl'involtini d'aringa marinati (vedi sopra) nell'ovo, panateli e friggeteli.

Aringhe nella frittata. Tagliate a pezzettini due aringhe ben preparate. Fate soffriggere un bel pezzo di burro con uno scalogno trito, sbattete in un pentolino 6 uova intere, unitevi un pajo di cucchiai di panna, 2-3 cucchiai di formaggio, un cucchiajo d'erba cipollina e di prezzemolo pestati, un po' di pepe e di noce moscata e i pezzetti d'aringa. Versate il composto nel burro e formate la solita frittata.

Aringhe „ al gratin " con patate. Preparate 3 aringhe e tritatele finamente colla mezzaluna. Ungete una scodella resistente al fuoco con molto burro, mettetevi uno strato di patate cotte e tagliate a fette, un piccolo strato di aringhe, e poi di nuovo patate spargendovi sopra del formaggio, un po' d'olio e qualche fiocchetto di burro. Spolverizzate le patate di pangrattato e di fiocchetti di burro. Mettete per un'ora al forno.

Aringhe in composta per „ hors d'oeuvre ". Procuratevi delle aringhe col cosidetto *latte*, preparatele secondo la regola, pestate quindi il *latte* nel mortajo di pietra, versandovi qualche goccia d'olio, poi dell'aceto freddo e 2 cucchiaini di senapa francese. Fate una marinata cotta con $^1/_4$ di litro d'aceto, 2 scalogni, una fesa d'aglio, alcuni grani di pepe bianco e alcuni grani di pepe garofanato, versate la marinata, passandola allo staccio, su 6 aringhe preparate e divise ciascuna in quattro pezzi, dopo averla però mescolata col *latte*. Le aringhe si mantengono in questo modo parecchie settimane e si servono come *hors d'oeuvre* con acetini, ova sode, code di gambero e burro di cipolla o d'aglio o, se meglio v'aggrada, con burro d'erbe. Vi s'adattano anche i cetriuoli sotto l'aceto tagliati a fettoline.

Burro d'aringa, uova colle aringhe ecc. ecc. (Vedi i relativi capitoli).

6. **Le sardelle salate.** — Le sardelle, che l'amore della luce rende così facilmente prigioniere e vittime, si pescano in gran parte sulle coste della Bretagna, e si mettono in commercio sotto tre forme diverse: 1. marinate con erbe fine (industria anche dei mari del nord); 2. sem-

plicemente salate; 3. sott' olio in scatole chiuse e in quest' ultimo caso prendono il nome comune di *sardines de Nantes* o sardine in scatola. (*Sardelle fresche* vedi pag. 393).

Le sardelle salate servono per l'allestimento di molti piatti di carne, per certe qualità d'insalata, per le salse ecc. ecc., sono più fine delle aringhe e si possono preparare con quasi tutte le ricette di queste, con un ottimo risultato. Per levar loro il sale basterà lasciarle in molle mezza giornata. Per le sardine in scatola vedi *hors d'oeuvre*.

7. **Le acciughe salate.** — Le acciughe sono una specie di sardelle piccole che si pescano in quasi tutti i mari d'Europa e si vendono salate in barili. Si mangiano come *hors d'oeuvre* marinate con olio e limone insieme ad altri ingredienti, e servono per allestire delle buone salse il cui uso è comune specie in Inghilterra. Le acciughe erano conosciute anche ai tempi dei Romani che se ne servivano per la famosa salsa chiamata *Garum*.

8. **L'anguilla marinata.** — L'anguilla marinata di barile si fa semplicemente intiepidire collocandola, prima di mandare in tavola, sopra un piatto scottante e si serve coll'insalata, per lo stretto uso di famiglia. Potete valervene come ingrediente (a filetti) per l'insalata mista, ma è un cibo tanto saporito quanto ordinario e a parecchi stomachi indigesto, specie se non si spella.

9. **L'astaco, l'arigusta, il salmone o altri pesci in scatola.** — I crostacei o i pesci marinati si servono senza condimento; quando sono fumati si accompagnano con degli spicchi di limone; se fossero semplicemente lessi come usa conservare l'astaco e l'arigusta, due ore prima di portarli in tavola si marinano con olio, pepe, sale e sugo di limone.

10. **Il tonno sott'olio.** — Il tonno, così conservato, si porta in tavola con olio fresco, pepe e sugo di limone e, per chi lo aggradisce, con un contorno di cipollette sotto l'aceto o di semplici fette di cipolla scottate nell'acqua bollente. Esso si adopera anche come ingrediente dell'insalata mista.

Polpette di tonno sott'olio. Bagnate col latte bollente 160-180 gr. di pane, e passatelo dalla macchina che serve per sminuzzare la carne con 2 acciughe diliscate e 180 gr. di tonno. Aggiungetevi un cucchiaio colmo di capperi scolati e triti e tre cucchiai colmi di parmigiano. Formate con questo composto delle belle polpettine, involgetele nell'ovo e nel pangrattato e friggetele nel burro.

Burro di tonno, pasticcio di tonno, gelatina di tonno ecc. ecc. (vedi capitoli relativi).

Sezione V.

La rana *(Rana esculenta).*

La stagione più opportuna per gustare le rane è l'autunno quando ingrassano. Dall' aprile al luglio non si mangiano. Le rane, ricercatissime in Italia, in Francia, in Svizzera, sono poco usate dai tedeschi e addirittura abborrite dagl' Inglesi. Esse si ammanniscono nelle più svariate maniere e servono ad allestire ottimi brodi e minestre (vedi *pasticci, croquettes* ecc. ecc.). Farete bene di procurarvi sempre le rane bell' e preparate per non esporvi alla pena di doverle tormentare.

1. Diverse maniere di preparare le rane.

Rane fritte. Comperate due dozzine di rane, staccatene la parte posteriore riservando il resto per fare del brodo di magro (vedi pag. 107), incrociatene le gambe, cospargetele con sale, pepe e sugo di limone; dopo un' ora involgetele nella farina, poi nell' ovo e nel pangrattato oppure in una pastina (vedi pag. 146), e friggetele nel burro.

Rane in umido. Procuratevi delle rane, lavatele bene, aggiustatele colle gambe incrociate sul dorso, fate soffriggere del burro, abbiate cura di marinarle e infarinarle come nella precedente ricetta, rosolatele nel burro, bagnatele con due cucchiai di brodo di rana denso (se fosse di grasso con sugo buono di carne) poi con un pajo di cucchiai di marsala, unitevi un battutino d' erba cipollina, una presa di cannella, coprite il tegamino e tiratele lentamente a cottura. Servite l'umido con spicchi di limone.

Rane colla salsa di pomodoro. Cuocete le rane come nella precedente ricetta, quando hanno preso colore nel burro, unitevi invece della marsala, della buona salsa di pomodoro con uno scrupolo d' aglio.

Costolette di rana. Cuocete delle rane con acqua, burro e un po' d' erbe trite; quando sono morbide spolpatele, pestatele colla lunetta insieme a un po' di prezzemolo e d' aglio, soffriggete il composto con del burro dove avrete fatto rinvenire una cipolletta, unitevi un po' di pane bagnato nel latte spremuto e passato allo staccio, 1-2 tuorli d' uovo e una presina di noce moscata, formate delle costolette rotonde, involgetele nel pangrattato e soffriggetele nel burro. Servite con salsa di limone.

Costolettine minuscole di rana. Sollevate la carne dalla coscia delle rane unendo a ciascuna coscia anche la polpa della parte davanti,

battendola un pochino e formando intorno all' ossicino della gamba, una costolettina della dimensione d'una moneta da 20 cent. circa. Salate, involgete nell' ovo sbattuto e nel pangrattato finissimo e cuocete poi le costolettine nel burro. Servitele con sugo di limone.

Ragoût di rane. Infarinate le piccole coscie indivise delle rane e fatele soffriggere nel burro, bagnatele con del buon *consommé* o con del brodo misto con estratto Maggi, unendovi 2-3 acciughine pestate e la scorza di mezzo limone trita fina, sale e pepe di Cajenna. Tiratele lentamente a cottura nel brodo e, prima di servirle, unitevi un pugnetto di funghi cotti.

Sezione VI.

I crostacei, i molluschi, le chiocciole, ecc.

1. **I gamberi d'acqua dolce** *(Astacus fluvialis).* — Questi crostacei sono alquanto indigesti, ma molto ricercati e usatissimi, specie in Germania, dove il burro e in particolar modo le code di gambero fanno parte di molte complicate vivande.

Siccome i gamberi morti, dannosissimi alla salute, non si possono adoperare, la necessità ci costringe di metterli al fuoco vivi e la civiltà vuole che insegniamo alle cuoche di limitare alla minima durata di tempo possibile lo strazio dei poveri animaletti condannati dalla golosità dell'uomo a soffrire.

È crudele l'usanza di metterli al fornello in una pentola con dell' acqua fredda, crudele e inutile.

Se verserete dell' acqua bollente sui gamberi essi morranno subito, o in due minuti tutt' al più e voi potrete cuocerli poi a vostro agio e a seconda delle date prescrizioni, sempre dopo esservi assicurati che non vi si trovasse alcun esemplare morto prima, ciò che rileverete dalla posizione della coda che in tal caso sarebbe dritta e non arricciata.

I gamberi si cuociono nel vino, nell'aceto, nell'olio, nella birra, nel latte, ma l' acqua è secondo me l'elemento da preferirsi. Se devono servire come complemento d'altre vivande e vanno rosolati nel burro o cotti altrimenti dopo la prima bollitura, si prende acqua semplice e vi si lasciano bollire 10-15 m. finchè hanno preso un bel colore rosso. Se s'impiegano semplicemente come *hors d' oeuvre* conviene aggiungere all'acqua un po' d'aceto, un mazzetto d'erbe odorose, un limone tagliato a metà, una goccia o due d'essenza di finocchio, sale e pepe in grani.

In questo caso si servono entro un tovagliolo perchè si mantengano molto caldi. (È noto che le macchie dei gamberi sono resistenti alla lavatura).

Burro di gamberi (vedi pag. 7), *zuppa di gamberi* (vedi pag. 109), *frittata di gamberi* (vedi pag. 200 oppure *Aringhe nella frittata* impiegando invece dei pesci salati le code dei gamberi marinate con limone, pepe e sale), *sformato di gamberi* (vedi pag. 221), *salsa di gamberi* (vedi pag. 37), *ripieno di gamberi* (vedi pag. 142), *pasticcio di gamberi* (vedi pag. 244).

I gamberi fanno parte di molti manicaretti ricercati e servono di guernizione per insalate all'italiana, per piatti freddi, per *horş d'oeuvre* nelle conchiglie ecc. ecc.

2. **Gamberetti di mare** *(Crangon vulgaris)*. — Come quelli d'acqua dolce.

3. **Lo scampo** *(Nephrops norvegicus)*. — Gli scampi, cioè le code di questi crostacei, si tolgono dall'involucro e si friggono dorate e panate, nell'olio bollente. Sulla Laguna sono ricercatissimi e si vendono a caro prezzo.

Volendo ammannirli in umido li metterete in un soffrittino di olio, burro, scalogno ed erbe fine, spolverizzandoli con un po' di pane.

4. **L'astaco** *(Homarus vulgaris)*, **l'arigusta** *(Palinurus vulgaris)*. — Questi crostacei, non differiscono molto fra loro. L'astaco ha due grandi pinze anteriori e l'arigusta ha le antenne più lunghe e manca delle pinze. In commercio però le due specie si confondono e la stessa nomenclatura italiana non è chiara. L'astaco migliore si pesca nella Norvegia ove si vende vivo e mantenuto con un'arte speciale, oppure bollito. L'America invece lo conserva nelle scatole. Se doveste fare acquisto d'un astaco cotto badate che la coda ne sia ancora rigida, altrimenti le sue carni potrebbero recarvi grave danno alla salute. L'astaco e l'arigusta somigliano pure ai nostri gamberi d'acqua dolce e come essi si devono cuocere vivi, ma non è punto necessario di metterli al fuoco nell'acqua fredda, misura che li farebbe soffrir troppo, mentre l'acqua bollente torrà loro in pochi momenti la vita, specie se afferrandoli per la coda ve li immergete colla testa in giù. All'acqua in cui li farete sobbollire dai 15 ai 55 m. secondo la grandezza (quelli di grandezza media sono i più saporiti), aggiungerete qualche droga, e del pepe di Cajenna in grani, una cipolla tagliata in croce, un limone diviso a metà, 2-3 foglie d'alloro, un mazzolino d'erbe odorose, un cucchiaio d'aceto bianco, un pezzo di burro, sale in quantità. Durante la cottura immer-

gerete nell'acqua un ferro rovente per ravvivare il colore dei crostacei, ciò che otterreste egualmente strofinandoli con del sugo di limone. Quando l'astaco è cotto, lasciatelo raffreddare nel suo intinto, e spalmatolo poi con dell'olio fino, collocatelo sotto un peso.

Al momento di servirlo mettetelo in un piatto lungo su un tovagliolo, fendetelo, acconciandogli le grosse zampe per di sotto, e servitelo con della *mayonnaise,* o con la salsa tartara, o con una salsa mista di *mayonnaise* e di burro d'astaco (vedi pag. 7), oppure con semplice sugo di limone.

Astaco alla provenzale. Mettete la carne d'un astaco del peso di 900-1000 gr. (cotto secondo la regola) in un mortajo di pietra con 8 tuorli, 4 cucchiai di senapa francese, un cucchiaio d'erbe fine trite, pepe, sale e un pochino d'olio e pestate tutto minutamente, aggiungendovi olio se occorresse, e sugo di limone a goccia a goccia; unitevi una cipolla lessa pestata finissima e un pezzo di burro fresco formando una specie di *purée.* Disponete questo passato nelle conchiglie, guernitelo con ogni sorta di acetini, col bianco delle ova sode, code di gamberi, capperi, olive ecc. ecc. e servite come *hors d'oeuvre.*

Astaco „à la crème". Cuocete un astaco secondo la regola, tagliate a dadi la parte più bella della polpa, passate il rimanente allo staccio. Preparate una besciamella (vedi pag. 25) con un battutino di prosciutto, unitevi il passato con molto pepe e sale, collocate il composto in una cazzarola, fatelo sobbollire, unitevi i pezzettini di astaco e qualche cucchiajo di formaggio.

Insalata di astaco. Badate di procurarvi una femmina (per il sapore delle carni il maschio è preferibile) e, cotta che sia secondo la regola, levatele le ova, pestatele con un po' d'olio e versate poi questo composto in una chicchera di *mayonnaise* semplice (vedi pag. 40) che avrete preparata con due tuorli d'uova crude e molto limone. Dividete poi a pezzetti regolari la polpa dell'astaco e marinatela con sale, pepe, olio e sugo di limone; preparate un bel ciuffo di lattuga nell'insalatiera, guernitelo colla polpa dell'astaco e con uova sode a pezzetti, versatevi sopra la salsa e servite.

Astaco nella gelatina. Preparate del buon *aspic* (vedi cap. 5), versatelo in uno stampo unto con olio di mandorle e nel quale avrete collocato, badando che vi si regga bene coi due manichi senza toccare il fondo, uno stampo più piccolo pieno di ghiaccio. Quando la gelatina è rappresa, formando una specie di camicia, estraete lo stampo più piccolo che avrete avuto la precauzione di ungere esternamente e introducete nel vano dei pezzi d'astaco misti con *mayonnaise* legata con della gelatina.

5. **Il granchione, la granceola, ragno di mare** *(Maja squinado)*. — I ragni di mare, che a Venezia e nell'Istria si servono sotto il nome di *granceole,* vanno cotti come i gamberi e come l'astaco: quando l'acqua schiuma sono al punto. Collocati i ragni cotti su un tagliere strapperete loro le zampe estraendo la polpa molliccia dalla parte superiore di esse. Vuotate anche il guscio e dopo aver soppresso le ova, le parti nericce e pelose, unite la polpa tutta, conditela con sale, pepe, olio e sugo di limone e rimettetela nel guscio collocando poi questo alcuni minuti alla gratella, sulla brace. Dicono che nei giorni di plenilunio i ragni di mare diventino così grassi che la polpa d'uno solo basta a riempirne il guscio. Se non sono grassi vi converrà riempire due gusci colla polpa di tre *granceole* calcolando un guscio per persona.

Le *granceole* si mangiano in inverno e sono cibo ordinario e alquanto indigesto.

6. **La cannocchia** *(Squilla mantis)*. — La cannocchia è un crostaceo gustoso che abbonda sulle rive dell'Adriatico. Si può allestirlo in diverse maniere: lesso, come ingrediente del brodetto; ai ferri (prima ben marinato con olio, sale e pepe) tanto semplice come riempito con un battutino di midolla di pane inzuppata nell'olio, prezzemolo e aglio misti con sale e pepe; in umido, secondo la regola con della salsa di pomodoro. Alle cannocchie, prima di cuocerle, si recidono le zampe e le pinne e si levano le uova, cioè il tubo rossastro che hanno lungo il dorso.

7. **Il calamaro, totano** *(Loligo vulgaris)*. — Si trovano in commercio dei calamari grandi, ma essi sono alquanto indigesti. Preferite quindi sempre i calamaretti che forniscono un'ottima frittura, levate loro la *penna* cioè il rudimento di conchiglia che contengono e la vescichetta dell'inchiostro, spremetene gli occhi, lavateli bene, lasciateli sgocciolare, involgeteli nella farina e nell'ovo sbattuto e friggeteli nell'olio bollente. Devono fare una crostina croccante. Serviteli con spicchi di limone.

I calamari grandi si possono bollire e poi cuocere in umido come le cannocchie.

8. **La seppia** *(Sepia officinalis)*. — Alle seppie conviene levare il guscio, la pelle e la borsetta dell'inchiostro. Esse si ammanniscono d'altronde come i calamari, specialmente in umido e con contorni di verdure.

9. **Il polipo grande** *(Octopus vulgaris)*. — Il polipo bene spellato, pulito dalle interiora e dagli occhi, si cuoce lesso con mezzo limone, molta acqua salata, badando che non bolla ma resti soltanto in fiore, poi si serve con una salsa d'olio, senapa, pepe e limone o con la salsa

tartara (vedi Cap. 2). Potete anche cuocerlo al forno in una cazzarola ben chiusa, con olio, scorza di limone, cipolla, aglio, sale, pepe, spezie ed erbe fine.

10. **Fritto di pescheria minuta.** — Questo fritto si compone di pesciolini di mare *(ghiozzi),* di piccoli granchi (veneziano *moleche),* polipi, calamari, seppie ecc. Ben puliti che abbiate questi crostacei e questi molluschi dalle zampe, dai tentacoli e da tutte le parti pelose e nerastre, le seppie dalla pelle e dall'osso e, come i calamari, dalla vescichetta dell'inchiostro, mescolateli con pesciolini di vario genere, con telline e datteri di mare *(peoci, cappe, vongole)* levati dal guscio (modo di prepararli: vedi *Minestra di cappe),* involgeteli nella farina sola oppure nell'uovo e nel pangrattato, o alla romana nella farina e poi nell'uovo e friggeteli nell'olio bollente. L'abbondanza dell'olio è necessaria anche per questo fritto. Prima di dorarli potete marinare i crostacei con olio, pepe, sale e sugo di limone.

11. **„ Ragoût " misto di molluschi.** — Marinate come sopra parti eguali di seppie, di calamari e di piccoli polipi, rosolateli quindi a pezzi nel burro con prezzemolo e cipolla e serviteli con la salsa di pomodoro *à la vinaigrette* (vedi pag. 29).

12. **Le conchiglie, telline, datteri di mare, vongole, peoci, cappe** *(Pholas dactylus, Tellina gari, Mytilus galloprovincialis, Cardium edule).* — Sulle spiagge marine si gusta generalmente (come avviene di parecchi altri frutti di mare), il contenuto delle conchiglie crudo, con quel po' d'acqua salata che ne rende più piccante il sapore, ma esso si può anche unire ai fritti misti di crostacei e molluschi (vedi sopra) e adoperare in *ragoût* come condimento della pasta, del risotto e di parecchie ottime minestre. Per il modo di preparare le conchiglie vedi *Minestra di cappe* pag. 111. Ottima è anche la *cappa* lunga veneziana *(Solen vagina).*

Pasticcio di telline. Vedi Cap. 12.

13. **Le arselle (cappe sante, conchiglie da pellegrino).** *(Vola Jacobaea).* — Le arselle si mangiano come le ostriche crude e cotte.

Crude. Lavate e spazzolate diligentemente le arselle, lasciandole un pajo d'ore nell'acqua possibilmente marina, apritele quindi con un coltello dalla parte più stretta, raccogliete l'acqua che contengono, levate i frutti e marinateli con sugo di limone un po' diluito con acqua fresca, rimettetele nella conchiglia che avrete bene pulita anche internamente, versatevi sopra un pochino del loro sugo (il rimanente vi può servire per qualche brodo di magro).

Cotte. Preparate le arselle come nella precedente ricetta, passate da un pannolino la loro acqua entro una tegghia perchè non vi rimanga traccia di sabbia, aggiungetevi 2-3 cucchiai d'olio, un po' di pepe bianco e uno scrupolo di aglio pesto; quando il composto è bollente versatelo nelle conchiglie, sopra il mollusco, collocatele sulla gratella e, quando il liquido comincia a cuocersi, servite con sugo di limone.

Finte arselle. Preparate tre dozzine di conchiglie d'arselle ben lavate e spazzolate, mettete entro ciascuna un pezzetto di cervello scottato e marinato con pepe, sale e limone, un cucchiajo di densa *mayonnaise* e una fettina di limone e servite per *hors d'oeuvre.*

14. **Le ostriche** *(Ostrea edulis).* — Vi sono parecchie qualità di queste conchiglie, più o meno pregiate in commercio, fra le quali primeggiano le ostriche inglesi, poi le ostriche di Venezia e di Trieste. Le famose ostriche d'Ostenda sono di provenienza inglese. I banchi di ostriche più ragguardevoli appartengono nondimeno all'America del Nord, dov'esse costituiscono per la bassezza del loro prezzo un alimento popolare ricercatissimo. Le ostriche americane sono più grandi e più grasse delle ostriche europee.

I buongustai di ostriche sogliono assaporarle crude e perciò vive. A tale scopo, dopo averle lavate diligentemente con uno spazzolino, le aprirete coll'apposito arnese, sollevando la parte superiore della conchiglia e badando di non spargere il liquido nel quale l'ostrica nuota e che con essa si assorbe senza nulla aggiungere, o tutt' al più un po' di pepe e sugo di limone. Nei pranzi e nelle colazioni le ostriche si servono prima della minestra in appositi piattini forniti di alcune conche (sei in genere) per adagiarvi la mezza conchiglia, d'una minuscola pepajola e d'un piccolo spazio per collocarvi lo spicchio di limone, nonchè d'una speciale forchettina d'argento.

In parecchie regioni le ostriche si servono calde, mettendole a tale scopo alla gratella e sulla brace, dove s'aprono da per sè, morendo, ma è anche questa una crudele usanza.

Se le ostriche hanno le conchiglie semichiuse, rifiutatele perchè il mollusco non è più vivo; badate anche che la provenienza delle ostriche sia sempre sicura, perchè queste conchiglie pescate in luoghi infetti o sugli scafi metallici dei bastimenti sono state spesso cagione di malattie mortali.

Diverse maniere d'impiegare le ostriche. Con le ostriche si fanno minestre, ripieni, salse, *hors d'oeuvre* cotti, pasticci e pasticcini, ma questi cibi appartengono in genere all'alta cucina, e sono sempre inferiori per il gusto a quello dell'ostrica semplice, cruda, come la fornisce il mare nelle sue meraviglie.

15. **La tartaruga.** — Le tartarughe forniscono uno dei cibi più delicati e saporiti che si assomigliano con ragione alle vivande di pollo. Vi sono molte specie di tartarughe, una delle quali, la più squisita, la *Testudo midas*, raggiunge qualche volta la lunghezza di 2 metri e il peso di 300-350 chilogr. Essa abita nei mari della zona torrida e non esce dall'acqua se non per deporre nella sabbia ardente le sue uova che, salate o marinate come la carne, costituiscono un fiorente ramo di commercio e che cotte sode si mangiano nella famosa minestra o come guernizione dei *ragoûts*. Col guscio di questa testuggine i selvaggi costruiscono i più svariati oggetti. I pettini, le forcelle ecc. però derivano da una specie più piccola, dalla *Chelonia imbricata*, che vive pure nella zona torrida ma la cui carne non si mangia.

La tartaruga di cui si fa maggior uso in Italia è l'*Emys europaea*. Questi animali placidi ed innocui hanno una terribile vitalità. Per evitare loro possibilmente ogni sofferenza si coricano sul dorso costringendoli in tal modo a sporgere la testa che tosto si recide con un tagliente coltello. La tartaruga si sospende quindi colle zampe posteriori a un uncino onde sgoccioli il sangue dalla ferita e ciò per parecchie ore. In seguito potrete prepararla in diverse maniere, cioè staccando dal guscio le due fette di carne, ed estraendo le interiora con gran cura per non rompere la borsetta del fiele, oppure cuocendo un quarto d'ora l'animale privo oltre della testa anche delle zampe in un *courtbouillon* come quello del pesce, dopo di che vi sarà più facile aprirlo e prepararlo. Se lo lasciate crudo, badate di mettere a parte il grasso verdastro ch'è stimatissimo e che si può impiegare come il burro. Le carni della tartaruga si allestiscono quindi come il pesce: fritte, in umido, in tegghia, oppure si fanno bollire lungamente nel *courtbouillon* o, meglio ancora, nel brodo di carne ravvivandone il sapore con erbe, droghe, e con qualche fetta di prosciutto e poi s'impiegano come la testa di vitello nella minestra. (Vedi pag. 89 N.° 102).

La vera minestra di tartaruga si allestisce colla grande testuggine dell'oceano di cui parlammo prima e colle sue ova.

16. **La chiocciola** *(Helix pomatia)*. — Le chiocciole, graditissime ai Romani che forse conoscevano il segreto di prepararle molto bene, sono un cibo alquanto indigesto ma non meno ricercato in Francia, lungo il Reno e in alcune provincie d'Italia dove se ne fa grande uso, impiegando perfino le piccole specie gialle della vite.

Prima di adoperarle, le chiocciole hanno bisogno d'essere depurate nei serbatoi, specie le qualità grosse. Usa come coi gamberi immergerle vive nell'acqua bollente. Quando sono in tal modo scottate, levate con

gran cura la membrana che chiude i gusci, indi estraetene i molluschi coll' ajuto d' uno spillo. Lavateli con gran cura nell'acqua salata soffregandoli anche col sale e risciacquandoli parecchie volte, indi fateli bollire 3-4 ore nell' acqua, condizione indispensabile per prepararli in qualunque maniera. Quando sono pronti asportate la scaglietta ossea che serve loro per la masticazione delle erbe.

Chiocciole nel loro guscio. Mettete in fondo a ciascun guscio ben lavato una goccia d'olio, introducetevi il mollusco, poi chiudete l' apertura con un battutino di mollica di pane fritta nell'olio, passata allo staccio e mista con prezzemolo e cipolla ben triti, pepe e uno spicchio d' aglio pestato col sale; aggiungetevi ancora un pezzetto di burro e collocate i gusci alcuni minuti alla gratella o in una teglhia al forno, oppure fateli bollire nell'acqua o meglio nel brodo buono. Potete mettere anche nel guscio un po' di ripieno *truffé.*

Il battuto può variare secondo il gusto, sostituendo al prezzemolo, la scorza trita di limone e aggiungendovi sardelle o acciughe trite, maggiorana, pane bagnato nel vino bianco, noce moscata, *macis* o altre spezie, e dei tuorli d' uovo.

Chiocciole in „ragoût." Fate un soffritto d' olio, cipolla, pepe e sale; adagiatevi sopra le chiocciole infarinate e lasciatele cuocere adagio aggiungendovi di tratto in tratto un cucchiajo dell' acqua in cui sono state bollite, poi formaggio in abbondanza.

Chiocciole alla provenzale. Fate un soffritto come il precedente con molta cipolla e aglio, cuocetevi come sopra i molluschi, aggiungendovi un po' di funghi già preparati e qualche cucchiaio di vino.

Sezione III.

La lontra e il castoro.

1. **La lontra** *(Lutra vulgaris).* — Siccome la lontra, quadrupede anfibio, rapace e voracissimo, vive di soli pesci, si considera come cibo di magro. La lontra si spella come la lepre, le si mozzano le gambe e la testa, le si levano le interiora, poi lavata con cura, si colloca in una marinata (vedi pag. 18) ricca di droghe e di erbe odorose per modificarne il gusto. Si cuoce quindi in tegghia con burro, molti erbaggi, versandovi sopra la sua salsa ben digrassata e corretta con sugo di limone e capperi.

2. **Il Castoro** *(Castor fiber).* — Del castoro si ammanniscono a preferenza la coda e le coscie. Procedimento come sopra.

CAPITOLO DECIMOTTAVO

LE VERDURE

1. **L'acetosa** *(Rumex acetosa)*. — L'erba acetosa si può allestire colle ricette degli spinaci raddolcendola però con qualche pizzico di zucchero, ma generalmente si adopera per ravvivare il gusto delle verdure un po' insipide e degli stessi spinaci lessi.

Foglie d'acetosa fritte. Ben lavate le foglie d'acetosa, immergetele nell'uovo sbattuto e nel pangrattato finissimo e friggetele nello strutto bollente.

2. **L'acetosella** *(Oxalis crenata)*. — I tuberi di questa pianta, che può fornire coi suoi graziosi fiori rosa una bella bordura per l'orto, prima di tutto si fanno lessare mettendoli al fuoco nell'acqua fredda e rinnovando l'acqua a metà cottura. Essi servono poi come i *Choro-gy* quale complemento degl'intingoli o per la guernizione di certi piatti di carne e si soffriggono in questo caso nell'olio o nel burro con pepe e sale.

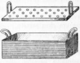
3. **L'aglio** *(Allium sativum)*. — L'aglio serve per insaporare molti cibi, ma è dai più considerato come odore assai volgare. Per gli stomachi delicati riesce anche spesse volte indigesto. Il modo migliore di adoperarlo è quello di metterlo a spicchi nelle vivande (minestre, salse, umidi ecc.) e di levarlo quando si suppone che la sua azione sia stata sufficiente. Trattandosi di ripieni per verdure, come carciofi, pomidoro ecc. lo pesterete col sale sopra un tagliere. L'aglio romano *(A. scorodoprasum)* è quello che i francesi e i tedeschi chiamano *rocambole*.

4. **Gli asparagi o sparagi** *(Asparagus officinalis)*. — Gli asparagi si adoperano generalmente freschi. Volendo conservarli un pajo di giorni, immergetene il gambo per un centim. nell'acqua che rinnoverete spesso; volendo conservarli vari giorni li pianterete nella sabbia umida.

Asparagi lessi. Ben lavati gli asparagi ne raschierete un poco il gambo con un coltellino, poi li legherete di nuovo a mazzetti pareggiandoli in fondo e li cuocerete nell' acqua lievemente salata, entro una pentola o nell' apposito arnese. Il tempo della cottura varia dai 15 ai 20 min. secondo la loro qualità.

L' acqua in cui hanno bollito gli asparagi si può adoperare per la minestra.

Al burro. Cotti che abbiate gli asparagi disponeteli a mazzetti su d' un piatto badando che le punte restino in mezzo e conditeli con burro e parmigiano, oppure con burro e pangrattato rosolato.



Arnese per cuocere gli asparagi.

Colla crema. Fate dileguare un bel pezzetto di burro, unitevi mezzo cucchiajo di farina, del pepe bianco e un pizzico di noce moscata, poi mezzo bicchiere di densa panna, rimestate al fuoco finchè il composto comincia a bollire, unitevi allora un po' di parmigiano e versate la crema sugli asparagi preparati come sopra.

Colla crema d'uovo. Cuocete degli asparagi nel brodo. Struggete un pezzetto di burro in un tegamino, aggiungetevi, rimestando, un cucchiaio di farina, poi 2 tuorli d' uovo, uno che non veda l' altro, diluite la crema con parte del brodo in cui avrete cotto gli asparagi, salatela e unitevi un pizzico di pepe: appena accenna a bollire ritiratela dal fuoco, mescolatela col sugo di un limone e versatela sugli asparagi ben disposti in un piatto.

Colla salsa olandese. Mescolate in una padellina mezzo cucchiaio di farina con due tuorli d'uovo, mettetela al fuoco sciogliendo il composto con un po' d'aceto bianco e aggiungendovi pepe, sale e un po' di noce moscata, versatelo adagio sovra un pezzo di burro lavorato badando che non si sciolga ma si riduca a densa crema. Coprite poi gli asparagi con questa salsa.

Colle ova affogate. Levate la corteccia a un pane lungo, bianco, tagliatene la midolla a rotondini, bagnate questi con latte e vino bianco, soffriggeteli nel burro. Collocateli in mezzo a un piatto, disponete su ciascun rotondino un ovo affogato (vedi pag. 191), collocate in giro al piatto, che dev' essere rotondo, gli asparagi cotti; conditeli con burro e parmigiano e servite.

Col sugo alla francese. Tagliate gli asparagi in alcuni pezzi sopprimendo la parte più dura, cuoceteli un pajo di minuti nell' acqua salata bollente, asciugateli con una salvietta, fateli rosolare nel burro, aggiungetevi del buon *consommé* o sugo di carne e tirateli lentamente

a cottura; prima di servirli spolverizzateli con abbondante formaggio. In questo modo potete cuocerli anche tagliati a pezzettini come piselli.

Asparagi fritti. Cuocete nell' acqua salata bollente dei grossi asparagi, tagliateli a pezzi, sopprimendo la parte dura, involgeteli nell' uovo sbattuto e nel pangrattato, o in una pastina da friggere (vedi pag. 146), metteteli nello strutto bollente.

Asparagi al „ gratin ". Cuocete gli asparagi nell' acqua salata bollente, tagliateli a pezzi, sopprimendo la parte dura, metteteli a strati in una scodella resistente al fuoco, con della buona besciamella mista, con formaggio e pepe e, se credete, anche con qualche tuorlo d'uovo. Spolverizzate il composto di pane e collocatelo al forno su un treppiede. Dopo un' ora circa servite.

„ Purée " d' asparagi. Cuocete degli asparagi nell' acqua bollente, salata, o meglio ancora a vapore nell' arnese delle patate (vedi più oltre), recidetene la parte dura, soffriggeteli nel burro finchè questo n'è stato assorbito, passateli allo staccio, unitevi un po' di besciamella, alcuni cucchiai di formaggio, anche un pizzico di noce moscata e servite.

Colla *purée* d' asparagi diluita potete allestire un' ottima salsa da servire colla minestra di riso.

Vedi *minestra, crocchette, soufflé, sformato d' asparagi* ecc.

Gli asparagi selvatici. Nei mercati d' Italia abbondano questi asparagi che si possono allestire colle ricette delle specie coltivate.

Gli asparagi detti di monte. Gli asparagi di monte sono i giovani germogli tanto del luppolo selvatico come della *spiraea aruncus.* Si cuociono come gli altri, poi si fanno soffriggere nel burro con prezzemolo e cipolla e si finiscono di condire col parmigiano.

Asparagi di monte colla salsa bianca. Cuoceteli nell' acqua bollente in cui avrete sciolto un pezzetto di burro e conditeli con della salsa bianca (vedi pag. 26).

5. **L'atreplice** *(Atriplex hortensis).* — L' atreplice è una delle piante che servono a sostituire in qualche modo gli spinaci. Ve ne sono parecchie specie. L' atreplice bionda è la più raccomandabile.

6. **Le barbabietole** *(Beta vulgaris).* — Le barbabietole rosse sugose non si mangiano generalmente se non in insalata o in conserva, potete tuttavia prepararle anche nel seguente modo:

Soffriggete nel burro una grossa cipolla, poi un buon cucchiajo di farina, diluite il composto col brodo, aggiungetevi delle barbabietole lesse e tagliate a fette, sale, pepe, un po' d' aceto e un po' di semi di comino. Lasciate sobbollire, mettetevi un cucchiaio di formaggio, servite.

7. **La batata** *(Convolvulus batatas)*. — Questa pianta rampicante, ancora poco conosciuta in Italia, fornisce dei grossi tuberi che si allestiscono come le patate e che riuscirebbero ancora più delicate di sapore se non fossero alquanto dolciastre.

8. **Le bietole** *(Beta cicla)*. — La parte verde delle biete si adopera in sostituzione degli spinaci, le costole s'allestiscono come i cardi, specie quelle delle qualità bianche, argentee. Particolarmente buone riescono in questo modo: mondate bene le costole con un coltellino, cuocetele a pezzetti lunghi 5 centimetri, nell'acqua bollente salata, poi fatele soffriggere nel burro con pepe e sale, aggiungendo a poco a poco del latte o meglio panna, e da ultimo formaggio.

Costole di bieta fritte. Tagliatele a filettini per il lungo senza cuocerle, involgetele nella farina e friggetele nello strutto bollente come gli zucchini.

Costole di bieta nel bianco. Preparate del *bianco* (vedi pag. 5 N.° 6), tiratevi a cottura le costole di bieta lessate.

Costole di bieta al „gratin". Come i *cardi.*

9. **La borrana** *(Borago officinalis)*. — La borrana riesce gradita come guernizione dell'insalata verde pel suo sapore di cetriolo. Potete servirvene nondimeno anche come verdura, cuocendone le foglie a pezzetti nell'acqua salata e rosolandole poi nel burro con pepe e sale e qualche cucchiaio di *consommé*. Si servono con crostoni di pane fritto.

Borrana fritta. I ramicelli giovani di questa graziosa pianta si possono intingere in una pastina e friggere nello strutto.

10. **Il broccolo** *(Brassica oleracea botrytis cymosa)* e il cavolfiore *(B. botrytis)*.

Al burro. Dopo aver pulito un bel broccolo o meglio una palla di cavolfiore bianco di Napoli mettetela per mezz'ora nell'acqua fresca. Fatela cuocere 15-20 minuti nell'acqua bollente salata e disponetela così intera in un piatto fondo versandovi sopra dell'abbondante burro fuso e spolverizzandola poi di pangrattato finissimo rosolato pure nel burro.

Broccoli „strascinati" alla romana. Cuocete alcuni broccoletti nell'acqua bollente salata alla quale avrete aggiunto un pezzetto di burro e un po' di sugo di limone. Sciogliete in un tegame un bel pezzo di strutto fino, aggiungetevi due fettine d'aglio pestate col sale, mettetevi i broccoli, fateli rosolare, unitevi un po' di pepe e di parmigiano e serviteli fumanti.

Broccoli rosolati nel burro. Procedete come sopra, adoperando burro invece di strutto e lasciando l'aglio da parte. Volendo potete aggiungervi qualche cucchiaio di *consommé* e l'odore della noce moscata.

Broccolo o cavolfiore colla panna. Cotti i broccoli nell'acqua

bollente salata divideteli a pezzi regolari, disponete questi in una scodella resistente al fuoco, versatevi sopra un po' di panna doppia mescolata con del buon parmigiano e bene pepata e collocate la scodella alcuni minuti al forno.

Colla salsa bianca. Sciogliete un bel pezzo di burro al fuoco, incorporatevi un cucchiajo di farina, diluite con del latte freddo, versandovelo a poco a poco finchè la salsa ha la densità d'una pappina semicolante, unitevi un po' di pepe di Cajenna, il sale occorrente e del sugo di limone. Servite il broccolo o il cavolfiore con questa salsa.

Colla crema. Sciogliete un bel pezzo di burro al fuoco, unitevi un cucchiaio di farina, amalgamate il composto con due tuorli d'uovo, diluitelo col latte, aggiungetevi sale, pepe, l'odore della noce moscata, involgete a pezzi in questa crema i broccoli lessi.

*) Cavolfiore.

Broccoli indorati e fritti. Cotti che abbiate i broccoli nell'acqua salata, levatevene via le cime (potete servirvi del rimanente per fare una *purée* da minestra), rosolatele un momento con un pochino di burro, involgetele nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggetele nello strutto.

Broccoli fritti nella pastina. Preparate le cime di broccolo come sopra, involgetele nella pastina da friggere N.° III pag. 146 e gettatele nello strutto bollente.

Broccoli fritti, alla romagnola. Come il cervello fritto alla romagnola, pag. 160 N.° 64.

Broccolo o cavolfiore nella salsa piccante calda. Pestate finamente nel mortajo di pietra 50 gr. di tonno e 2 acciughe, unitevi un cucchiaio di prezzemolo trito, il sale occorrente sciolto con una fesina d'aglio e un po' di pepe, diluite il composto con olio fino, poi con un cucchiaio d'aceto bianco e restringetelo al fuoco. Versate questa salsa su una bella palla di broccolo o cavolfiore che avrete cotta a lesso e disposta in un piatto fondo.

Nella salsa piccante fredda. Inzuppate nell'aceto la mollica di

*) Le sementi delle verdure i cui disegni sono riprodotti nei capitoli 18 e 20 si trovano in commercio presso la rinomata ditta **Wolfner** e **Weiss** di Vienna I. Am. Hof. N. 3.

due pani, passatela allo staccio, unitevi un cucchiaio di capperi triti, due acciughine pestate finissime, due tuorli d'uovo molto bene sbattuti, pepe, sale, se occorre, diluite coll'olio, versate tutto in una scodella che avrete soffregata con due fese d'aglio. Quando la salsa ha preso il sapore dell'aglio, versatela sui broccoli cotti e raffreddati.

Nella mayonnaise. Vedi capitolo dell'insalata.

Broccoli „al gratin.“ Come gli asparagi.

(Vedi anche *minestra, sformato di broccoli* ecc.)

11. **Il carciofo.** *(Cynara scolymus).*

Carciofi all'italiana. Spuntate le foglie di alcuni carciofi grandi, aprite il fiore e con l'apposito cucchiaio levate destramente il pelo che si trova sul girello. Pestate due fese d'aglio con del sale, unitevi due cucchiai di prezzemolo trito, olio e pepe, mescolate tutto e versate il composto entro i carciofi che avrete disposti in un tegame con mezzo dito d'acqua e mezzo dito d'olio. Fateli cuocere lentamente circa un'ora.

Alla giudía. Come quelli all'italiana, impiegando però dei carciofi piccoli in cui il pelo non è ancora sviluppato.

Carciofi ritti alla gratella. Preparati che abbiate i carciofi in una o l'altra delle due maniere precedenti mozzandone bene il gambo, a ciò restino in piedi, cuoceteli con poca brage 15-20 m. ai ferri. Serviteli con fette di limone.

Alla „barigoule.“ Preparate dei carciofi grandi come se voleste allestirli all'italiana. Spremete il sugo di un limone e un po' di vino bianco sulla midolla di due pani, passatela allo staccio, unitevi un po' d'olio, pepe, aglio schiacciato col sale, prezzemolo. Introducete questo composto nei carciofi facendolo penetrare anche tra le foglie (le più grosse le avrete levate). Collocate quindi i carciofi con un pezzetto di burro in una cazzarola su un battuto di lardo, prosciutto e scalogno, fateli rosolare uno accanto all'altro, unitevi un pajo di bicchierini di vino bianco, coprite la cazzarola e tirateli a cottura.

Alla fiorentina, colle acciughe. Tagliate dei piccoli carciofi in quattro parti e fateli bollire un momento nell'acqua salata, empite ciascuna parte con un battutino composto di mollica di pane, aglio, pepe, acciughe bene diliscate e diluite con poco olio. Collocateli sulla gratella e cuoceteli a fuoco dolce circa 15 m.

Alla parmigiana. Preparati i carciofi come sopra e, lessatili, li metterete in una teglia dove avrete fatto sciogliere del burro. Aggiungete pepe, sale, e prima di servirli empite ciascun quarto con mezzo cucchiaino di formaggio grattato. Versatevi sopra ancora un pochino di burro sciolto.

Al sugo. Sciogliete un pezzo di burro in un tegame, unitevi una cipolla, mezza carota, un pezzo di sedano, due fette di pastinaca, un po' di prezzemolo, cose tutte che avrete tritate bene colla lunetta e che farete soffriggere. Adagiatevi sopra un pezzetto di vitello, lasciatelo rosolare da tutte le parti e, quando ha preso colore, bagnatelo col brodo. Quand'è cotto, levatelo, passate il sugo, unite a questo un cucchiaio di farina, restringetelo al fuoco in una cazzarola larga, immergetevi dei mezzi carciofini lessi nell'acqua bollente salata e lasciateli sobbollire adagio mezz'ora, poi serviteli fumanti con crostoni di pane.

Carciofi colle erbe. Sciogliete del burro in un tegame, unitevi un battutino di lardo, prezzemolo e due scalogni triti e fate rosolare ogni cosa. Lessate dei carciofini teneri divisi per metà. Empiteli con un battutino di prezzemolo, timo, maggiorana e menta *(mentha viridis)* lasciando che questa sovrabbondi e aggiungendovi del pepe, il sale sciolto con una fesa d'aglio e un pezzetto di burro. Collocateli nel tegame sul battuto di lardo e di scalogno, lasciateli sobbollire adagio e serviteli con crostoni di pane.

Carciofi fritti. Tagliate in due parti dei carciofi piccolissimi, fateli bollire alcuni minuti nell'acqua salata. Quando sono sgocciolati, infarinateli e friggeteli nello strutto bollente.

Coll'uovo. Come sopra, soltanto dopo averli immersi nella farina li involgerete nell'uovo e nel pane.

Colla pastina. Cotti come sopra dei carciofini, dimezzati o tagliati in quattro parti se fossero troppo grandi, fateli marinare nell'olio dove avrete messo una fesa d'aglio, due fette di limone e due ramicelli di menta, pepe e sale. Preparate una buona pastina con due tuorli, due cucchiai d'olio, uno di cognac o acquavite, la farina necessaria per farne una pappa quasi colante e due albumi a neve, involgetevi i carciofi e friggeteli nello strutto.

Carciofi ripieni. Fate bollire alcuni minuti 6 carciofi grandi nell'acqua salata, spuntatene le foglie, apriteli cautamente e levate il pelo. Avrete preparato intanto dei buoni funghi cotti secondo la regola, p. e. spugnoli o prugnoli o uovoli. Empite i carciofi coi funghi, collocateli tutti ritti uno accanto all'altro in una cazzarola dove avrete disposto uno strato di lardo bianco e rosso, un po' di scalogno e un battuto di erbe fine, spruzzateli con vino bianco e sugo di limone, metteteli al forno versandovi sopra di tratto in tratto qualche cucchiaio di brodo buono. Quando sono morbidi levateli dal tegame, digrassate la salsa e servitevene per condirli al momento di mandare in tavola. Nello stesso modo empirete i carciofi con un composto di carne a vostra scelta mista con un po' di besciamella oppure con dei tartufi affettati e cotti un minuto con burro e formaggio.

Girelli o fondi di carciofi. Cuocete nell'acqua bollente salata dei carciofi grandi, levate loro le foglie e conservate i girelli. Questi girelli si possono allestire ed empire nelle maniere più svariate.

Senza ripieno al sugo. Cotti e preparati che sieno fateli sobbollire nella salsa come quella dei carciofi al sugo e serviteli con crostoni.

Conditi con burro e cacio. Versate sui girelli cotti e spolverizzati di parmigiano, del burro fresco appena sciolto. Serviteli come guernizione e anche soli con crostoni fritti.

Girelli di carciofo fritti. Come i carciofi interi in tutte le maniere.

Girelli di carciofo ripieni colla „purée" di carciofo. Fate cuocere dei grossi carciofi nell'acqua bollente salata. Levate i girelli, badando di lasciarvi $^1/_2$ centim. di gambo, raschiate con un cucchiaio d'argento tutta la parte molle delle foglie, passatela da uno staccio fino, unitevi un pochino di besciamella, uno o due tuorli d'uovo, il sugo di un limone, pepe bianco e sale. Empite con questa *purée* i fondi come fossero piccole conchiglie, fateli rosolare ritti in un tegame con un po' di burro e serviteli per contorno.

Girelli di carciofo ripieni di crema. Fate una besciamella solita con sale, pepe e formaggio, aggiungetevi un pajo di tuorli d'uovo, tramenate il composto al fuoco, unitevi un po' di panna, empite i girelli di carciofo che avrete bolliti prima e poi leggermente rosolati nel burro, collocateli 10 minuti al forno, spolverizzateli di formaggio, serviteli.

Girelli di carciofo ripieni di piselli o di punte d'asparagi. Preparati i fondi di carciofo come per la ricetta precedente, empiteli con dei piselli freschi cotti con un po' di sugo, o con punte d'asparagi miste con un pochino di besciamella o con altre verdure fine, tagliuzzate.

Girelli di carciofo ripieni di carne. Come sopra, soltanto empirete i fondi con una buona *purée* di carne di pollo o d'arrosto fino che otterrete pestando la carne cotta nel mortajo di pietra e unendovi un po' di panna.

„Purée" di carciofi. Cuocete nell'acqua bollente, salata, dei carciofi grandi. Levate con un cucchiaio d'argento tutta la polpa delle foglie e passatela allo staccio insieme ai fondi e alla parte molle del gambo. Fate rosolare un po' di burro, la polpa di carciofo, sale e pepe, continuate a mescolare versandovi qualche cucchiaio di panna o di brodo, aggiungete poi alcuni cucchiai di besciamella, amalgamate tutto e servite per contorno, con crostoni.

Vedi anche *salsa, minestra, sformato di carciofi, fondi di carciofo in gelatina ecc.*

12. **Il Cardone** *(Cynara cardunculus)*. — Scegliete sempre dei bei cardi bianchi e carnosi e mondateli con cura, poi metteteli nell'acqua acidulata affinchè si conservino bianchi.

Cardi col sugo. Preparati i cardi come sopra e tagliati a pezzetti regolari di 4-5 centim. cuoceteli nell'acqua bollente salata. Fate soffriggere intanto un battutino di lardo con poco aglio trito badando che questo non arrossi e non si faccia amaro. Aggiungetevi i cardi cotti, rosolateli un poco, versatevi del buon sugo d'arrosto e dopo una decina di minuti serviteli.

Colla panna. Cuocete i cardi nell'acqua, collocateli poi in una tegghia con burro, pepe e sale, versatevi a poco a poco del latte buono o della panna, unitevi alla fine un po' di formaggio.

Col prosciutto. Preparati e lessati i cardi come sopra metteteli in un soffritto di burro, prezzemolo, cipolla, pepe, sale e prosciutto trito. Lasciateli sobbollire adagio aggiungendo qualche cucchiaio di brodo.

Colla crema. Come i broccoli.

Cardi fritti. Come le biete fritte.

Cardi al „gratin". Cotti i cardi metteteli a strati in una scodella resistente al fuoco con burro a fiocchetti, pepe, sale e formaggio. Spolverizzate il „gratin" di pangrattato, cuocetelo al forno.

„Purée" di cardi. Cotti i cardi a lungo nell'acqua, passateli allo staccio e unitevi un po' di besciamella o di formaggio, pepe e l'odore della noce moscata.

13. **La carota** *(Daucus carota)*. — Per allestire le carote sole o con altre verdure sceglierete sempre radici giovani e di qualità fina, badando che non siano stoppose.

Carote.

Carote col prezzemolo. Cuocete le carote alcuni minuti nell'acqua bollente, salata. Mondatele con un pannolino, tagliatele a dadolini, fatele soffriggere nel burro, versatevi sopra di tanto in tanto un po' di brodo, aggiungetevi un cucchiaio di prezzemolo trito e uno di fecola diluita con del brodo, fatele sobbollire e servitele come contorno di qualche piatto di carne.

Colla besciamella. Cuocete le carote come dicemmo, tagliatele a fettine rotonde, fatele rosolare nel burro, aggiungetevi un po' di brodo poi alcuni cucchiai di buona besciamella,

lasciatele sobbollire un poco sull'angolo del fornello prima di servirle, circondatele di crostoni fritti.

Colla crema. Come sopra, soltanto aggiungerete alla besciamella un po' liquida un pajo di tuorli d'uovo.

Colle erbe. Fate soffriggere del burro, in un tegame, con una cipolletta trita, aggiungetevi tre cucchiai d'erbe miste pestate finissime, cioè basilico, timo, maggiorana, prezzemolo e alcune carote cotte e tagliate a filetti, lasciatele sobbollire adagio unendovi qualche cucchiaio di brodo, pepe e sale, e servite per contorno.

Collo zucchero. Fate soffriggere nel burro dei quadratini di carota cotta, aggiungetevi un cucchiaio di zucchero caramellato sciolto col brodo, lasciate sobbollire, servite per contorno. Potete tagliare anche le carote in forma di pallottole.

Col sugo. Come sopra aggiungendo, invece dello zucchero caramellato del buon sugo d'arrosto.

Colla salsiccia. Levate dal budello la polpa di quattro piccole salsiccie fresche di majale, mettetela al fuoco in una padella con un po' di brodo, lasciatela sobbollire, aggiungetevi un po' di conserva o di salsa di pomodoro, poi 300 gr. di carote *imbianchite* nell'acqua bollente e tagliate a fettine. Tiratele lentamente a cottura e servitele con crostoni.

Carote ripiene. Levate la polpa interna di alcune carote con un coltellino appuntito e sostituitevi un buon *hâché* di carne cotta al quale avrete unito un uovo, chiudete il foro con un pezzetto di midolla di pane, collocate le carote in una cazzarola, copritele di brodo e fatele bollire lentamente finchè il liquido s'è asciugato; struggete del burro in una tegamina, mettetevi un cucchiaio di zucchero pesto e lasciatelo arrossare, unitevi le carote, rivoltatele finchè hanno preso un bel colore e servitele.

Il ripieno si può variare a piacimento.

Carote con altre verdure. Le carote cotte prima nell'acqua si possono soffriggere nel burro con parti eguali di patate, sedano ecc.

Carote fritte. Cuocete le carote nell'acqua salata, tagliatele a fettine regolari, friggetele nello strutto dopo averle bene asciugate su un tovagliolo. Badate che non devono prendere colore. Servite con crostoni guerniti di prezzemolo fritto.

Carote fritte in altro modo. Cuocetele, tagliatele a fettine, involgetele nell'uovo e nel pangrattato, oppure nella pastina, poi gettatele nello strutto bollente.

„Purée" di carote. Cuocete delle buone carote nell'acqua e tagliatele a fette. Fate soffriggere nel burro una bella cipolla trita, mettetevi le carote, rosolatele, aggiungetevi brodo, pepe, sale, un pizzico di

cannella, un po' di zucchero, qualche goccia di limone, passate le carote allo staccio, unitevi un po' di panna e un pezzetto di burro fresco, incorporate ogni cosa in fretta al fuoco e servite per contorno.

Vedi anche *minestra, soufflé, budino composto di carote* ecc.

14. **Il cavolo a germoglio, cavolo di Bruxelles** *(Brassica oleracea bullata, gemmifera).* — Cuocete i piccoli germogli brevemente nell'acqua bollente salata. Fateli sgocciolare, collocateli in una tegghia dove avrete sciolto un po' di burro, lasciateli rosolare adagio aggiungendo qualche cucchiaio di buon sugo d'arrosto. Nel burro potete soffriggere una cipolletta trita. Servite i germogli per guernizione con altre verdure.

15. **Il cavolo cappuccio** *(Brassica oleracea capitata).* — Il cavolo è cibo alquanto ordinario e spesso indigesto. I tedeschi ne fanno grande uso, in Italia esso non è molto considerato. Soffritto nel burro serve a dar sapore alla minestra di riso per uso di famiglia. Come verdura si può preparare in molte maniere. Ripieno riesce assai gustoso e condito in insalata ha gradevole sapore.

Cavolo cappuccio bianco.

Cavolo cappuccio alla casalinga. Tagliate a sottili listerelle una palla di cavolo cappuccio bianco ben lavata, sopprimendo il torsolo e i nervi duri delle foglie. Coprite il fondo di un tegame con un battuto di lardo, collocatevi sopra il cavolo, aggiungetevi un po' d'acqua e fate cuocere a fuoco lento un pajo d'ore. Soffriggete poi nel burro o nel grasso un cucchiaio di farina, unitela ai cavoli, mestate bene, mettetevi il sale e il pepe baguando di tratto in tratto con del brodo buono. Se volete che il cavolo prenda un sapore più forte, fatelo cuocere con una grossa salsiccia ben lavata.

Cavolo colla salsa bianca. Tagliate a listerelle una palla di cavolo cappuccio bianco, come sopra, collocatele in una pentola, versatevi dell'acqua bollente e lasciatele cuocere 2-3 minuti. Fate bollire intanto in una cazzarola un po' di latte con un pezzetto di burro, oppure della buona panna, levate il cavolo dalla pentola, scolatelo bene, mettetelo nel latte e lasciatelo cuocere adagio, rimestando spesso e badando che non s'attacchi al fondo. Mescolate intanto un cucchiaio di farina con un pochino di latte, e quando i cavoli, dopo ore 1-1 $^1/_2$ circa, saranno cotti, aggiungetegliela con un po' di pepe bianco e il sale necessario, conti-

nuando a mestare. Prima di servirli, come contorno di piatti di carne o di salsiccie, vi unirete un po' di formaggio.

Colla besciamella e la salsiccia. Preparate una palla di bel cavolo cappuccio bianco come sopra, fatela bollire un pochino nell'acqua poi, bene scolata che sia, cuocetela nel brodo con pepe, sale e due prese di comino, mescolatevi poi quattro cucchiai di besciamella nella quale avrete sciolto anche la polpa trita di due salsiccette fresche di majale e alcuni cucchiai di formaggio.

Colla cipolla, alla bavarese. Fate rosolare in un tegame del grasso di majale misto con del grasso d'oca o con un po' di burro, insieme a un cucchiaio scarso di zucchero e ad una grossa cipolla trita finissima. Unitevi una bella palla di cavolo cappuccio bianco o rosso tagliata in minute listerelle, salatela e rimestate alcuni minuti, versatevi due parti di brodo, una d'aceto e una di vino bianco e lasciate cuocere lentamente il composto; prima di servirlo unitevi un cucchiaio di farina, pepe e sale.

Cavolo cappuccio rosso col lardo. Levate le foglie esterne e la parte grossa del torso a tre piccoli cavoli cappucci rossi, lavateli con gran cura, asciugateli premendoli in un pannolino, metteteli in una teglia sul cui fondo avrete disposto un battuto abbondante di lardo rosso e bianco. Empite la teglia di brodo buono, copritela e lasciate cuocere lentamente i cavoli dopo avervi aggiunto del pepe e il sale necessario. Prima di servirli restringete la salsa, passatela allo staccio e versatela sui cavoli. Volendo potete unirvi a metà cottura un po' di zucchero caramellato, più due cipollette trite finissime e soffritte nel burro.

Cavolo cappuccio rosso.

Cavolo cappuccio col pomodoro, all'ungherese. Disponete in un vaso di terra delle fette di pane bianco, alternandole a strati con delle listerelle di cavolo crudo. Coprite l'ultimo strato di cavoli con delle fette di pane tostato al forno. Versate sopra questo composto dell'acqua bollente abbondantemente salata. Dopo 3-4 giorni, quando il liquido si fa acido, preparate della buona salsa di pomodoro semplice (vedi pag. 29), levate i cavoli dal vaso, sopprimete il pane e cuoceteli in una

parte della loro acqua e, quando questa è asciugata, aggiungetevi la salsa e finite di cuocerli. Per il sale conviene regolarsi.

Cavolo cappuccio ad uso „ Sauerkraut " preparato al momento. Tagliate come sempre a listarelle una o due palle di cavolo; alcune ore prima di servirvene collocatele in una pentola di terra e versatevi dell'aceto bollente che avrete messo al fuoco con due pizzichi di comino e uno di sale e poi passato da un colabrodo. Sciogliete dello strutto in un tegame e tre ore circa prima di mandare in tavola mettetevi i cavoli bene salati e fateli soffriggere a fuoco ardente, rimestando con cura. Ribagnateli poi a poco a poco col loro aceto, unitevi un soffrittino abbondante di burro e farina *(roux biondo)* e tirateli lentamente a cottura continuando a mestarli.

Cavoli acidi „ Sauerkraut." Modo di prepararli vedi Cap. 39.

Cavoli acidi „Sauerkraut" colla salsiccia. Maniera di cuocerli. Lavateli un pochino affinchè perdano la soverchia acidità, metteteli in una cazzarola con del lardo pesto e qualche cucchiaio d'acqua, unitevi anche una salsiccia ben lavata e fateli cuocere almeno tre ore, versandovi acqua o brodo.

Di magro. Lavate il *Sauerkraut*, arrostitelo a fuoco ardente nell'olio, mestandolo diligentemente con la paletta. Bagnatelo con dell'acqua e cuocetelo 4-5 ore, rinnovando il liquido quand'occorre.

Oppure: Cuocete un'ora il *Sauerkraut* con un po' d'acqua e un po' di strutto, poi versatevi un *roux* forte fatto con strutto e farina e diluito con acqua, cuocete altre due ore, versandovi acqua se occorre. I cavoli acidi stracotti sono sempre migliori, e anche più digeribili.

Cavoli ripieni nella rete di majale. Prendete una bella palla di cavolo bianco, levatele le prime foglie e il torsolo badando però che non si scomponga. Passate a traverso il cavolo con l'apposito ago da lardellare dei filetti di lardo involti nel sale e nel pepe. Empite il vano lasciato dal torsolo con un *ragoût* d'animelle di vitello, o con qualche altro intingolo saporito, chiudetelo con un pezzetto di pane, involgete tutta la palla in un pezzo di rete di majale, legatela con del filo, collocatela in una cazzarola fonda dove avrete fatto soffriggere nel burro una cipolla trita, copritela di brodo buono, fatela cuocere un pajo d'ore adagio, rifondendo il brodo se occorresse. Servite il cavolo con salsiccia o carne di majale. Al brodo potete aggiungere un bicchierino di vino bianco e anche un cucchiajo di zucchero caramellato.

Senza rete. Scegliete una bella palla di cavolo e se volete renderla molto morbida fatela cuocere 3-4 minuti nell'acqua bollente, salata. Aprite adagio tutte le foglie, levatene qualcuna se occorresse, estraete anche la parte più dura del torsolo, senza scomporre il cavolo, introdu-

cete con destrezza, nel vuoto, un ripieno di carne cotta (vedi pag. 140) o di salsiccia fresca, levata dal suo budello, aggiungendovi della besciamella liquidetta (vedi pag. 24), un po' di lardo trito, alcuni cucchiai di formaggio, pepe, spezie e sale, se occorresse. Legate poi la palla, non troppo strettamente, con un filo, collocatela in una cazzarola dove avrete già disposto uno strato di lardo pesto, un battuto di cipolla e alcune fettine di prosciutto, fatela rosolare, bagnandola di tratto in tratto con qualche cucchiaio di brodo e riempiendo poi con questo anche la cazzarola dopo avervi versato 2-3 cucchiai di vino bianco.

Finite di cuocere il cavolo badando che non si scomponga.

Questo cavolo si può mettere, quando è cotto, in uno stampo liscio, foderato di pasta frolla riempiendo i vani con un composto eguale al ripieno. In questo modo riesce un pasticcio di cavoli e si cuoce al forno. (Vedi anche *pasticcio di cavoli e di Sauerkraut*).

Foglie di cavolo ripiene (Poupiettes). — Levate tutte le foglie a una o due palle di cavolo bianco, meno quelle del grumolo. Mettetele un momento nell'acqua salata, badate che non si rompano, stendetele su un tagliere, levate via la parte più dura del nervo, ritagliatele, empitele col seguente composto, legatele a guisa di piccole salsiccie, fatele cuocere in una cazzarola bassa dove avrete sciolto del burro soffriggendolo con un battutino di lardo e di cipolla e versatevi di tratto in tratto del buon *consommé*. Servite con lo stufato di manzo.

Ripieno: Bagnata con del brodo un po' di midolla di pane, fatela rinvenire nel burro coi grumoli triti dei cavoli, un po' di cipolla pesta, sale, pepe e noce moscata, aggiungetevi della carne salata cruda e passata dalla macchina, un po' di prezzemolo, un pajo d'uova per legare il composto.

Foglie di cavolo ripiene di formaggio. Cotte che abbiate le foglie di cavolo un minuto nell'acqua bollente salata, stendetele sul tagliere, empitele di parmigiano piegandole come un portafogli, rosolatele nel burro.

Foglie di cavolo ripiene di carne cotta, col pomodoro. Preparate un buon *háché* di carne cotta, diluite con un uovo e un po' di brodo, empite le foglie di cavolo, piegatele, legatele, fatele rosolare nel burro, aggiungete prima di servire della buona salsa di pomodoro.

Cavoli rutabaga.

16. **Il cavolo navone o il cavolo rutabaga** *(Brassica oleracea napobrassica).* — I navoni appartengono alla famiglia dei cavoli colla differenza che, invece di allestirne per uso di cucina le foglie, si adoperano le loro radici carnose non dissimili dalle rape. Vi sono i navoni bianchi e i navoni gialli o di Svezia *(rutabaga).* Essi hanno un sapore dolciastro e possono surrogare le rape alle quali però non sono da preferirsi.

17. **Il cavolo rapa** *(Brassica oleracea, caulo rapa).*

Alla casalinga. Mondate dei cavoli rapa (devono essere giovani altrimenti si fanno legnosi), tagliateli a fettine, metteteli in una cazzarola sopra un battuto di lardo con pepe, sale e un po' d'acqua. Cuoceteli adagio finchè sono morbidi (circa ore 1 ½) e serviteli come guernizione del lesso.

Collo zucchero caramellato. Fate cuocere un poco nell'acqua salata dei buoni cavoli rapa mondati. Tagliateli a fettine e metteteli in una cazzarola, dove avrete fatto arrossare nel burro un cucchiaio o due di farina, aggiungendovene due di zucchero caramellato, pepe e sale. Rimestateli bene e tirateli a cottura bagnandoli con del buon brodo. Se sono molti piccoli i cavoli rapa si possono lasciare anche interi.

Colla panna. Mondate dei cavoli rapa e tagliateli a dadi, poi fateli cuocere nel brodo. Sciogliete un po' di burro in una cazzarola, soffriggetevi mezzo cucchiaio di farina, diluite con della buona panna, aggiungete qualche odore (di noce moscata o di cannella), non dimenticate il pepe e il sale, unitevi i cavoli e quando il composto si condensa del parmigiano.

Colla crema. Preparati i cavoli rapa come sopra in forma di dadi o di fette rotonde, cuoceteli nell'acqua salata alla quale avrete aggiunto un po' di burro, e versatevi sopra al momento di servirli una crema, fatta con un pezzetto di burro, un cucchiaio di farina, due tuorli d'uovo, il sugo di un limone e un po' di brodo.

Cavoli rapa al „gratin". Cotti che abbiate i cavoli rapa nell'acqua, li taglierete a fette e alternerete queste fette a strati con della carne trita e cotta (salata) di majale, o prosciutto misto con del salame, cospargendoli di formaggio e di fiocchetti di burro. Spolverizzate l'ultimo strato di cavoli col pangrattato. Cuocete il composto a forno dolce, in una scodella resistente al fuoco versandovi qualche cucchiaio di *consommé.*

Cavoli rapa ripieni. Scegliete dei buoni cavoli rapa freschi e morbidi, mondateli con diligenza, ritagliateli in fondo affinchè stiano ritti, levate loro nella parte superiore una fetta che serva da coperchio, vuotateli con un cucchiaio tagliente in modo che piglino l'apparenza di

scodelline, e cuocete la polpa nel burro; cuocete anche le scodelline e i coperchi nel brodo ma non tanto che si rompano. Empiteli con uno dei composti seguenti, disponeteli in una cazzarola con del burro o con un battuto di lardo, aggiungete un pochino di brodo, e dopo 25-30 minuti serviteli mettendovi il loro coperchio e versandovi sopra qualche cucchiaio di sugo.

Ripieno di grasso. I. *Hâché* di carne cotta, soffritta nel burro e mista alla polpa cotta dei cavoli e uno o due uova, pepe, sale, noce moscata.

II. Besciamella mista a salame o prosciutto trito e alla polpa cotta dei cavoli.

Ripieno di magro. I. Midolla di pane bagnata nel latte, spremuta e mista a un po' di burro di gamberi (vedi pag. 7). In questo caso guernirete colle code dei gamberi.

II. Un po' di tonno sott'olio trito e un'acciughina pesta misti col pane come sopra, pepe e qualche odore come cannella o noce moscata.

III. Besciamella semplice mista con un pajo di torli d'ovo con un albume a neve e un po' di formaggio parmigiano.

Per preparare i cavoli rapa ripieni di magro li cuocerete nell'acqua con un po' di burro. Se v'aggrada potete riempirli come i girelli di carciofo con verdure fine rosolate nel burro.

18. **Il cavolo verza** *(Brassica oleracea bullata).*

Verze alla casalinga. Fate soffriggere due fesine d'aglio in una cazzarola dove avrete riscaldato dell'olio e del burro. Badate però che l'aglio che avrete trito finamente non diventi rosso e perciò amaro. Aggiungete al composto le foglie di verza bollite alcuni minuti nell'acqua salata, bene spremute e trinciate, rimestatele unendovi molto pepe e un pochino di sale, fate cuocere adagio 30 m. circa.

Alla cappuccina. Preparate le verze come per la precedente ricetta. Riscaldate in una cazzarola un po' d'olio fino con due fesine di aglio. Levate via l'aglio e mettetevi invece la polpa trita di due sardelle bagnate nel latte, un pezzetto di burro e un cucchiaio di prezzemolo pesto. Rosolate il composto, unitevi le verze con pepe e sale e cuocetele adagio sull'angolo del fornello durante un'ora circa.

Col lardo. Preparate le verze come sopra, badando però che siano cotte bene, mettetele poi in una cazzarola che avrete soffregata con dell'aglio e in cui avrete disposto un battuto di lardo, prosciutto e prezzemolo. Cuocete il composto adagio un'ora o poco più.

Verze ripiene. Potete allestire le verze ripiene come i cavoli cappucci oppure nel modo seguente:

Levate le foglie esterne a una bella verza e tritatele minutamente. Dividete la verza in due parti, estraete il torsolo, empite il vano con un composto di carne cruda o cotta mista con un po' di midollo di manzo sciolto a bagnomaria e passato dal colino, con 1-2 pani inzuppati nel brodo e bene spremuti, 2 ova intere, formaggio, prezzemolo trito, pepe, sale e un battutino di cipolla soffritta nel burro; legate le due parti di verza ricongiungendole e cuocetele in una cazzarola dove avrete disposto uno strato di lardo, le foglie di verza trite e un po' di pancetta di majale. Aggiungete del brodo a poco a poco affinchè la verza, prendendo colore, resti morbida.

Cavolo verza.

Foglie di verza ripiene. Come quelle dei cavoli cappucci.

Foglie di verza col ripieno di „lucanica". Lessate le foglie di verza, leverete loro la parte più dura del nervo o *scirolo*, le farete rosolare brevemente nel burro, poi disporrete su ciascuna un pezzetto di *lucanica* di manzo affumicata e cotta mezzo minuto nel brodo. Rotolatele quindi come si fa colla rete di majale, le metterete alcuni minuti al fuoco con un po' di burro bagnandole con qualche cucchiaio di *consommé*. Servono per guernizione di piatti di verdura.

Altro ripieno per le foglie di verza. Un pezzo di grasso di manzo, un pezzetto di pancetta trita colla lunetta, un po' d'arrosto di vitello o di pollo pure trito, un cucchiaio di prezzemolo, due di formaggio, sale, pepe, una presa di cannella e di garofani, un po' d'olio e un po' di brodo per rammollire il composto.

19. **Il cece** *(Cicer arietinum).* — Il cece si mangia in Spagna, in Francia *(pois chiches)* e in alcune provincie d'Italia ma è cibo molto famigliare e anche indigesto. Lo si prepara generalmente nella minestra, ma allestito come *purée* è preferibile. In ogni modo lo cuocerete alcune ore per poi passarlo allo staccio unendovi insieme al sale e al pepe un po' di buona panna e un pezzetto di burro. Un cucchiaino di bicarbonato di soda, sciolto nell'acqua, ne affretta di molto la cottura. I ceci si adoperano tanto verdi, come secchi.

20. **Il cerfoglio** *(Anthriscus cerefolium).* — Le foglie trite di questa ombrellifera si mettono qualche volta nelle minestre (vedi pag. 98), negli umidi ecc. per sostituire il prezzemolo o si mangiano in insalata.

21. **Il cetriolo** *(Cucumis sativus).*

Cetrioli colla besciamella. Mondate i cetrioli, tagliateli a fettine, mescolateli con alcuni cucchiai di buona besciamella, fateli sobbollire adagio, mettetevi sale, pepe, noce moscata e alla fine due cucchiai di parmigiano. La besciamella non dev' essere troppo densa.

Col sugo. Preparate i cetrioli come sopra (se i semi fossero troppo grandi levateli), metteteli a soffriggere a fettine nel burro, spargetevi sopra un po' di farina, e dopo aver rosolato anche questa versatevi a poco a poco del buon sugo d'arrosto, o del brodo in cui avrete sciolto dell'estratto Liebig e tirate lentamente il composto a cottura aggiungendovi pepe e sale e, se volete, un pizzico di cannella. Prima di servire i cetrioli unite alla salsa uno o due tuorli d'uovo.

Cetriolo.

Colla cipolla. Soffriggete nel burro una cipolla trita, aggiungetevi le fettine di cetriolo preparate come sopra oppure i cetrinoli tagliati a filetti, lasciateli rosolare, versatevi un po' di brodo, un po' di panna e qualche goccia d'aceto, mettetevi del pepe e il sale necessario, fate sobbollire lentamente. Potete unirvi anche un po' di salsa di pomodoro.

Cetrioli fritti. Mondati e tagliati a fettine, involti nell'uovo e nel pane oppure nella pastina e messi nello strutto o nell'olio bollente.

Cetrioli col ripieno. Tagliate a metà per il lungo dei cetrioli di media grandezza e estraetene la parte molle. Empiteli con un composto di carne cotta trita, mista a formaggio, spezie e ad un uovo, oppure con della mollica di pane bagnata nel latte, spremuta e mescolata con due tuorli d'uovo sodi e con un tuorlo crudo, sale, pepe, spezie (garofani, pepe e noce moscata), mandorle trite (fra cui qualcuna d'amare), formaggio e un po' di brodo: se occorre legateli con un filo e fateli poi cuocere nel sugo d'arrosto diluito col brodo.

Volendo, potete mozzare la cima dei cetrioli e vuotarli pazientemente con un ago da lardellare perchè restino interi. Se fossero grossi

vi converrebbe cuocerli prima di tutto alcuni minuti nell'acqua salata bollente.

22. **La cicoria** *(Cichorium intybus)*. — Fate bollire mezz'ora nell'acqua salata delle foglie di cicoria, scolatele, tritatele finamente, passatele allo staccio, rosolatele nel burro con sale, pepe, un pizzico di noce moscata, aggiungetevi un po' di brodo in cui avrete sciolto una punta di coltello d'estratto Liebig, e rimestato bene, incorporatevi poi un pochino di panna e da ultimo del buon parmigiano. Servite con crostoni di pane fritto ecc.

Insalata di cicoria. Vedi Cap. 20.

23. **La cipolla** *(Allium cepa)*.

Cipollette intere da unire agl' intingoli. Mettete alcune cipollette in una scodella, versatevi sopra dell'acqua bollente che poi sostituirete con acqua fredda. Levate le cipolle, mondatele, collocatele in un tegame dove avrete soffritto un pezzetto di burro e arrossato un cucchiaino di zucchero, copritele di brodo e tiratele a cottura aggiungendovi il sale necessario e un po' di pepe. Unitele quindi a qualche umido.

Cipolle.

Volendo invece servirvi di queste cipollette per contorno *(oignons glacés)* le preparerete come sopra e poi le metterete in una cazzarola con un pezzo di burro fresco e un po' di zucchero e le rosolerete, scuotendo la cazzarola e versandovi di tratto in tratto un cucchiajo di buon brodo.

Cipolle ad uso di verdura. Sciogliete un pezzo di burro in un tegame, unitevi un cucchiaio o due di farina, rimestate finchè sono bene amalgamati, aggiungete un po' di brodo e fate sobbollire il composto. Tagliate a cerchielli o a fettine delle grosse cipolle che avrete bollite un'ora o due, secondo l'età, nell'acqua salata, mettetele nella salsa, lasciatele cuocere adagio sull'orlo del fornello e servite.

Cipolle arrostite. Tagliate a cerchielli le cipolle crude e friggetele nello strutto o nell'olio, così semplici, oppure involte nella farina, oppure indorate e panate, servendovene per guernire *purées*, umidi ecc.

Cipolle in stufato I. Tritate colla lunetta 250 gr. di vitello, mettetelo al fuoco con un pezzo di burro e una cipolla trita e, versandovi di tratto in tratto un cucchiaio di buon brodo e qualche po' di estratto

Maggi, formate del sugo denso e saporito. Cuocete delle cipolle piccole nell'acqua bollente salata, mondatele, gettatele nell'acqua fredda, fatele sgocciolare, mettetele nel sugo e lasciatele sobbollire adagio prima di servirle.

Cipolle in stufato II. Tritate quattro cipolle piccole o due grosse, assai fine. Sciogliete del burro in un piccolo tegame, fatevi arrossare le cipolle trite, poi un cucchiaio di zucchero pesto e mezzo cucchiaio di farina. Diluite il composto con tre parti di brodo e una d'aceto e fatelo bollire adagio e lungamente, rifondendo il brodo, se occorre, passatelo allo staccio e in un tegame largo, collocate in questa salsa alcune cipolle cotte nell'acqua bollente salata, rinfrescate e sgocciolate come sopra. Fatele sobbollire lentamente nel sugo, servite con fette di polenta fritta o crostoni di pane rosolato nel burro.

Cipolle ripiene. Prendete delle belle cipolle, mondatele, e con un coltellino affilato, vuotatele dalle foglie interne in modo che vi rimanga un bel vano, badando però che il buco superiormente non riesca troppo grande. Mettetele in una cazzarola larga, una accanto all'altra, copritele d'acqua bollente salata e fatele cuocere finchè sono morbide ma non troppo. Quando sono così preparate potete empire le cipolle in tutti i modi seguenti:

Col ripieno alla milanese. Bagnate con un po' di latte la midolla di due pani, passatela allo staccio, mettetela al fuoco in una padella con un pezzetto di burro e formate una pappina ben tramenata, unitevi due tuorli d'uovo, alcuni cucchiai di parmigiano, pepe e sale e mettetela da parte. Fate soffriggere nel burro la polpa levata dalle cipolle, bagnatela con del brodo, passatela allo staccio e unitela alla pappina insieme a tre piccoli amaretti, sale, pepe e mezzo cucchiaino di spezie miste (cannella, garofani e *macis*). Collocate le cipolle in un tegame con un po' di burro e un battutino fino di lardo e, servendovi d'un piccolo imbuto di carta, riempitele col suddetto composto. Mettete il tegame al forno e versatevi di tratto in tratto un po' di brodo buono finchè le cipolle hanno preso colore.

Cipolla preparata da farsi col ripieno.

Col ripieno di carne. Invece della pappina di pane, preparate un composto di carne cotta mista (majale, vitello arrosto, manzo) rosolata nel burro, unitela alla polpa delle cipolle pesta e passata allo staccio e servitevene per riempire le cipolle come sopra. Invece delle carni indicate potete prendere prosciutto, lingua o altri salumi triti e misti con besciamella.

Col ripieno di funghi. Cotti che abbiate i funghi in umido servitevene per riempire le cipolle che avrete messe in una cazzarola su

uno strato sottile di prosciutto magro e grasso con dei pezzetti di burro. Collocatele quindi al forno versandovi qualche cucchiaio di brodo.

Col ripieno di verdure. Questo ripieno può variare secondo i gusti; lo preparerete quindi con fagiolini a pezzetti, o piselli, o punte d'asparagi, o verze trite o con una miscela di verdure cotte secondo il vostro gradimento.

Col ripieno di pesce. Per allestirle di magro potete preparare il ripieno con un buon intingolo d'anguilla o di tinca passato allo staccio e misto a una pappina di pane come quella del ripieno alla milanese.

Col ripieno di patate. Preparate una salsa di cipolle (v. Cap. 2), unitevi una buona *purée* di patate (vedi più oltre), riempite col composto le cipolle e mettetele al forno in un tegame con un poco di burro, spruzzandole di tratto in tratto coll'aceto.

Cipollette ripiene per guernizione di piatti freddi. Prendete delle cipollette piccole, un po' più grandi soltanto di quelle che si mettono nell'aceto, e con un coltellino affilato vuotatele d'una parte di polpa, poi cuocetele adagio nell'acqua bollente salata badando che restino intere. Preparate un po' di burro di tonno (vedi pag. 7 N.° 5) e un po' di *mayonnaise*, empitene la metà col burro e la metà colla *mayonnaise* dopo averle marinate mezz'ora con sale, pepe e aceto d'erbe.

Fagioli rampicanti.

Purée di cipolle. La *purée* di cipolle si può preparare di color bianco e di color bruno secondo che le cipolle cotte prima nell'acqua e meglio ancora nel brodo verranno poi più o meno soffritte nel burro. Quando anche questo è avvenuto, passatele allo staccio, unitevi un po' di besciamella, o un po' di farina soffritta nel burro e diluita con latte, pepe, sale e spezie e servite per contorno.

Vedi anche *minestra, salsa di cipolle* ecc.

24. **Cipollina (L'erba)** *(Allium schoenoprasum).* — Quest'erba può sostituire piacevolmente la cipolla, per coloro a cui essa riescisse indigesta o contraria. (Vedi anche *insalata).*

25. **Il fagiolo (cornetto)** *(Phaseolus vulgaris).*

Fagioli alla milanese. Levate il filo e le punte a 500 gr. di fagioletti freschi e sottili, metteteli in una pentola dove avrete fatto bollire molta acqua salata e cuoceteli a fuoco ardente finchè sono morbidi. Versatevi sopra dell'acqua

fredda a ciò restino verdi. *) (Il tempo della cottura dipende dalla qualità dei legumi.) Sciogliete un bel pezzo di burro in un tegame, unitevi i fagioli che avrete fatto sgocciolare, lasciateli soffriggere alcuni minuti adagio, aggiungetevi olio, pepe, sale, se occorre, e parmigiano e serviteli fumanti. Potete aggiungere ai fagioli anche il burro crudo, a fiocchetti, con del parmigiano lasciando l'olio da parte.

Fagioli nani (cornetti).

Alla francese (à la poulette). Cuocete come per la ricetta precedente 500 gr. di fagiolini ai quali avrete levate le punte e i fili. Sciogliete un pezzo di burro in una cazzarola con un cucchiaino di prezzemolo trito e uno di santoreggia pure trita finissima, mettetevi i fagiolini bene sgocciolati e fateli soffriggere un minuto o due. Sciogliete due punte di coltello d'estratto Liebig in un po' di brodo buono e versatelo sui fagioli, mescolate a parte un cucchiaio di questo brodo con due tuorli d'uovo e il sugo di un limone, unitelo parimenti ai legumi, rimestate senza che il composto venga a bollitura e servite con crostoni di pane fritto.

Volendo approntare i fagiolini in una maniera più semplice lasciate da parte i tuorli d'uovo.

Fagioli colla besciamella. Cotti i fagiolini come indicano le ricette precedenti scolateli e fateli sobbollire nella besciamella.

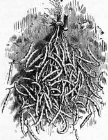
Fagiolini „triffolati". Preparate un battuto con 4 acciughine diliscate, alcuni ramicelli di santoreggia, un po' di prezzemolo e due cipollette, soffriggetelo nel burro, aggiungetevi i cornetti cotti come sopra col sale occorrente, con del pepe e un po' di *macis*, rimestate il composto e servitelo fumante con crostoni di pane o fette di polenta fritta.

Fagioli alla contadina. Riscaldate dell'olio in un tegame, fatevi soffriggere due cipollette e due spicchi d'aglio triti minutissimi, unitevi i fagioli lessi e con la paletta pestateli affinchè si riducano a pezzi; salate, aggiungete un po' di pepe e alla fine del formaggio.

„Gratin" di fagiolini. Ungete col burro una scodella resistente al fuoco o un piatto d'argento, disponetevi uno strato di fagioli cotti e uno strato leggero di parmigiano, qualche goccia d'olio e qualche fioc-

*) Per ottenere che i fagioli cuocendo restino verdi, potete unirvi anche un pizzico di bicarbonato di soda.

chetto di burro, sale e pepe. Spolverizzate l'ultimo strato di fagioli di pangrattato senza omettere i fiocchetti di burro. Al forno 30-40 m.



Fagiuoli nani „ Meraviglia di Francia " che restano verdi anche quando sono maturi.

Fagioli fritti. Cotti i fagioli, ma che non siano troppo morbidi, involgeteli nella farina e friggeteli con poco strutto in un tegame largo, oppure involgeteli nell' uovo sbattuto e nel pangrattato e friggeteli nuotanti nell'olio. Potete anche intingerli in una pastina da friggere.

„ Purée " di fagioli verdi. Cotti i fagioli verdi nell' acqua bollente salata, li passerete allo staccio e vi unirete un pezzo di burro fresco, un po' di sugo di carne e del parmigiano. Se volete potete anche soffriggerli nel burro con una cipolletta prima di passarli.

Vedi anche *minestra, sformato di fagioli* ecc.

26. **Fagioli bianchi sgranati.**

Fagioli alla francese „ à la poulette ". Come la ricetta dei fagioli verdi soltanto baderete che i grani siano molti cotti. Se fossero secchi aggiungete all' acqua un sacchetto pieno di cenere o un pizzico di bicarbonato di soda.

„ Triffolati ". Come i fagiolini verdi, badando che siano cotti molto bene.

Alla contadina. Come i fagioli verdi, soltanto invece di pestarli, rimestate i grani con molta cura.

Al sugo. Cotti i fagioli soffriggete un po' di burro con due scalogni e un cucchiaio di santoreggia tutto ben tritato, unitevi i grani, fateli rosolare, salate, aggiungete pepe, sugo d' arrosto o buon *consommé* e lasciateli sobbollire. Se volete potete sciogliere una fesina di aglio col sale, e aggiungere ai fagioli del prosciutto pesto.

„ Purée " di fagioli bianchi. Cotti che siano passateli allo staccio, metteteli in un tegame dove avrete soffritto nel burro una grossa cipolla che poi leverete, unitevi pepe, sale, noce moscata, un po' di brodo, un po' di panna, rimestate, e prima di servire la *purée* incorporatevi un pezzetto di burro fresco.

27. **La fava** *(Vicia faba)*. — Le fave si allestiscono come i ceci, soltanto conviene mangiarle mentre sono ancora verdi.

Fave.

28. **Il finocchio** *(Foeniculum officinale)*.

Come „ dessert". Il miglior modo di gustare i finocchi è quello di mangiarli crudi alle frutta, col sale, o con sale, pepe e olio. Essi si possono preparare anche nelle maniere seguenti:

In umido. Levate a delle belle e fresche ciocche di finocchio le foglie dure, dividete il resto a spicchi, poi scottate questi nell'acqua bollente. Preparate un soffritto di burro e prezzemolo, oppure di burro, olio e prezzemolo, collocatevi sopra i finocchi con del pepe e col sale necessario, rosolateli e poi tirateli a cottura nel *consommé* o nel latte come i cardoni.

Al „ gratin". Come i broccoli, dopo averli lessati a spicchi.

Finocchi fritti. Involgeteli a spicchi in una pastina (vedi pag. 146) poi friggeteli nuotanti nello strutto.

Coi semi del finocchio e con quelli dell'anace si prepara il famoso fumetto (mistrà).

I finocchi si fanno anche disseccare a pezzi per unirli poi alle castagne quando si fanno lessare, alle braciòle di majale ecc. ecc.

29. **L'indivia** *(Cychorium endivia)*. — Le foglie bianche dell'indivia si possono scottare nell'acqua bollente salata e cucinare in diverse maniere cioè: nel burro con un *roux* biondo (farina rosolata nel burro), con burro e prosciutto, colla besciamella e anche come *purée*, ma il miglior uso che si suol farne è di condirle in insalata (vedi cap. 20).

30. **La lattuga** *(Lactuca sativa)*.

Col burro e col prosciutto. Scottate i cesti di lattuga nell'acqua salata bollente, dopo aver loro levato le foglie esterne, e fateli sgocciolare comprimendoli un poco. Rosolate nel burro una cipolla trita, unitevi 40-50 gr. di prosciutto magro e grasso pestato, poi la lattuga, aggiungetevi ancora un po' di pepe e di noce moscata, sale, se occorre, qualche cucchiaio di brodo, un cucchiaio colmo di parmigiano, lasciate sobbollire, servite con crostoni di pane fritto.

Lattuga.

Colla besciamella. Come sopra cuocendo invece i cesti di lattuga con altre verdure nella salsa besciamella (vedi pag. 25) alla quale potete aggiungere, se v'aggrada, uno o due tuorli d'uovo.

Lattuga ripiena. Prendete dei cesti non troppo grandi di lattuga, levate loro le foglie esterne, scottateli nell'acqua salata bollente, apriteli un pochino e introducetevi un battutino di prezzemolo misto con cipolla e pepe, sale sciolto coll'aglio e poco burro; involgeteli in sottilissime fette di lardo, legateli con un filo, collocateli in una cazzarola su uno strato di fette di prosciutto grasso, lasciateli rosolare, versatevi del brodo buono e un po' di estratto Liebig; finite di cuocerli, levate e digrassate la salsa, restringetela e versatela sulla lattuga che poi servirete con crostoni di pane fritto.

Col ripieno di carne. Preparate un ripieno di carne cotta mista, unitevi una pappina di pane e latte, un pajo d'uova, sale, pepe e spezie, riempite i cesti, procedete come sopra.

Foglie staccate di lattuga col ripieno. Sovrapponete due foglie di lattuga una all'altra, spalmatele con uno dei due precedenti ripieni, rotolatele a guisa d'involtino e legatele con un filo. Rosolate nel burro una cipolla trita, mettetevi gl'involtini di lattuga, fateli soffriggere un momento, copriteli di brodo buono e tirateveli a cottura. Prima di servirli (per contorno) spolverizzateli di formaggio. Se gradite che gl'involtini siano molto gonfi unite al primo ripieno un po' di lardo trito e un po' di mollica di pane bagnata nel brodo e passata allo staccio.

31. **La lenticchia** *(Ervum lens).* — L'Italia fa uno scarso uso delle lenti come legume in confronto della Germania e della Francia. Esse possono fornire tuttavia un contorno discreto per piatti di carne casalinghi specie se preparate con cura.

Lenti alla casalinga. Ben pulite e lavate le lenti mettetele al fuoco nell'acqua fredda e cuocetele finchè sono morbide. La durata della cottura varia, secondo le qualità, da una a tre ore. Potete affrettarla con un pizzico di bicarbonato di soda, oppure levando l'acqua bollente e rifondendo acqua fredda come si suol fare con tutte le leguminose. Arrostite intanto un po' di farina nel burro, diluite il composto con del brodo, mettetevi le lenti ben cotte, sgocciolate e salate, aggiungetevi del pepe, anche una fesina d'aglio intera che poi leverete, e lasciatele sobbollire adagio prima di servirle.

Alla provenzale. Cotte le lenti come dicemmo, fatele soffriggere in un tegame dove avrete riscaldato dell'olio e poi rosolato una bella cipolla, con aglio, pepe, la polpa di 3-4 acciughe, e parti eguali di maggiorana, timo e basilico.

„Purée" di lenti. Mettete al fuoco, nell' acqua fredda, un litro di lenti di buona qualità, una grossa carota, una cipolla, un po' di prezzemolo e d'erba cipollina trita, un pezzetto di porro e di radice di sedano, se volete anche un po' di carne di majale salata. Quando il composto è ben cotto passatelo allo staccio e restringete la *purée* in un tegame dove avrete sciolto del burro, unendovi pepe, sale e, se volete, anche un battutino di lardo.

Vedi anche *minestra di lenti.*

32. **La melanzana o petonciano** *(Solanum melongena).*

Melanzane nella salsa di pomodoro. Tagliate a fette, senza mondarle, alcune melanzane violette di qualità finissima e fatele rosolare nel burro con una cipolletta trita. Versatevi sopra un po' di brodo buono e un po' di salsa di pomodoro e lasciatevele sobbollire adagio. Servitele per contorno degli umidi di carne.

Melanzane fritte. Potete friggerle nello strutto o nell' olio, tagliate a fette, marinate un' ora con sale, pepe e sugo di limone, poi involte nell' ovo e nel pangrattato, o in una pastina (vedi pag. 146). Se meglio v' aggrada le taglierete a sottili filetti, poi friggerete questi semplicemente involti nella farina.

Melanzane bianche

Alla casalinga. Cuocetele a fette con olio, burro, pepe e sale mettendo tutto insieme al fuoco. Potete aggiungervi un po' d' aglio e 2-3 acciughine trite.

„Al gratin". Disponete le fette di melanzana a strati, in un piatto resistente al fuoco, con del buon parmigiano, con olio, burro, pepe e sale. Un' ora scarsa di cottura al forno.

Melanzane col ripieno, alla gratella o al forno. Inzuppate della midolla di pane nel brodo, passatela allo staccio, unitevi olio, aglio trito, pepe e sale, empite con questo composto le melanzane dimezzate, vuotate e marinate un' ora con olio, pepe, sale e un po' di limone, collocatele sulla gratella oppure in una teglia con poco burro al forno.

Melanzane violette.

Col ripieno di carne. Composto per il ripieno: parti eguali di arrosto e di prosciutto trito, misti con un battutino di lardo, d' erba cipollina e d' aglio, poco brodo e un uovo, pepe, sale, noce moscata. Cuocete come sopra le melanzane vuotate dalla loro polpa e colme di ripieno. Se le melanzane non fossero di qualità fina (le melanzane violette *Delicatesse* sono eccellenti) prima di cuocerle mettetele due tre ore in molle nell' acqua fresca.

Gli odori *(erbe odorose per la cucina).* — (Vedi pag. 13).

33. **Le olive.** — Vedi *verdure conservate*.

Le olive in salamoja si possono mettere negl' intingoli, nei *ragoûts* e nelle salse.

34. **La pastinaca** *(Pastinaca sativa).* — Le foglie di pastinaca si possono cuocere e ridurre a *purée* come gli spinaci; le radici si fanno bollire col lesso per ravvivare il sapore del brodo; tagliate a filetti, a rotondini, a stelle s' impiegano nelle minestre d' erbe. Come verdura si allestiscono in maniere diverse.

Pastinache lesse nel brodo. Mondate le radici di pastinaca, tagliatele a filetti, cuocetele nel brodo con pepe e sale, servitele come contorno d' un piatto di carne casalingo. La durata della cottura varia, secondo che sono più o meno tenere e fresche, da tre quarti d' ora e un' ora e mezza.

Collo zucchero. Fate caramellare due cucchiai di zucchero in un tegame, aggiungetevi un pezzo di burro, diluite con del brodo, mettetevi a cuocere le pastinache preparate come dicemmo nella ricetta precedente, con un po' di spezie e il sale necessario.

Colla salsa bianca. Cuocete le radici di pastinaca nell' acqua bollente, dopo averle tagliate a fette per traverso. Disponetele su di un piatto, versatevi sopra della salsa bianca (vedi pag. 26).

In stufato. Cuocete le pastinache, tagliate in quattro parti per il lungo, in una cazzarola dove avrete fatto bollire dell' acqua con un po' di burro. Quando sono morbide, levate fuori qualche cucchiaio del loro sugo, stemperatevi della farina bianca (due o tre manate), rimettetelo nella cazzarola con sale, pepe, noce moscata a discrezione. Prima di servire unitevi del parmigiano.

Al sugo. Come sopra, aggiungendo sugo di carne invece della farina.

Fritte. Come le radici di sedano.

35. **La patata** *(Solanum tuberosum).* *)

Patate cotte colla buccia. — Le patate colla buccia che si servono generalmente coperte in una salviettina ricamata, insieme al burro semplice o al burro d' acciuga, di tonno o di gamberi, si possono

Arnese per cuocere le patate a vapore.

*) La prima introduttrice della coltivazione delle patate in Lombardia fu Donna Teresa nei Ciceri nata nel 1750, morta nel 1821, e grande amica del Volta.

cuocere tanto lesse, come sotto la cenere o a vapore, sempre dopo averle bene lavate e pulite con uno spazzolino.

Per cuocerle a lesso, le collocherete in una pentola piena d'acqua fredda che rifonderete appena avrà bollito alcuni minuti, a ciò il calore penetri dalla superficie nel centro delle patate. Prima di servirle le lascierete asciugare senz'acqua sull'angolo del fornello.

Per cuocerle nella cenere calda ve le immergerete dopo averle involte in due pezzi di carta bagnata.

Per cuocerle a vapore le collocherete entro un recipiente buccherellato il quale s'adatti perfettamente alla pentola dove fate lessare il manzo e si possa chiudere col coperchio della stessa. Se non avete carne da far bollire, empite fino a tre quarti la pentola d'acqua semplice. Le patate a vapore si possono cuocere anche mondate.

Lesse senza buccia. Ben lavate e mondate le metterete a fuoco lentissimo nell'acqua fredda, col sale occorrente e, volendo, un poco di comino.

Lesse nel brodo. Ben lavate e mondate le metterete in una cazzarola larga, con del brodo un po' salato e con un cucchiaio o due del grasso che viene a galla del brodo freddo, poi le collocherete sull'angolo del fornello affinchè il liquido *frema* soltanto ma non bolla altrimenti si scioglierebbero. Servitele intere.

Lesse condite col burro. Lavate e mondate delle piccole patate, cuocetele nell'acqua lievemente salata molto adagio affinchè non si sciolgano, conditele con del burro in cui avrete fatto rosolare qualche cucchiaio di pangrattato.

Lesse coll'alloro. Mondate delle patate e fatele cuocere nell'acqua con burro, pepe, sale e foglie d'alloro. Prima di servirle spruzzatevi del limone.

„ A la maître d' hôtel". Cotte le patate, mondatele, tagliatele a fette piuttosto grosse, mettetele in una tegghia con un pezzo di burro, un cucchiaio di prezzemolo e un cucchiaio d'erba cipollina trita, aggiungete del buon *consommé* o del brodo nel quale avrete sciolto un po' d'estratto Liebig, sale e noce moscata e fate cuocere ogni cosa adagio. Al brodo potete sostituire del latte o della panna. Volendo, prima di servirle, vi spruzzerete un po' di sugo di limone o d'aceto.

„ A la maître d'hôtel" con besciamella. Cotte le patate le taglierete a fette e le collocherete entro una besciamella piuttosto liquida, aggiungendo parmigiano, pepe, sale, noce moscata e prezzemolo o erba cipollina.

Alla provenzale. Fate riscaldare dell'olio buono con un po' di burro, soffriggetevi del prezzemolo trito, due sardelle lavate, pulite e

diliscate, un po' d'erba cipollina, aggiungete pepe, sale pesto con uno spicchio d'aglio, anche qualche po' di vino bianco, se v'aggrada. Unitevi delle fette di patate cotte e fatele sobbollire a fuoco lento. Dopo 30-40 minuti versatevi un po' di buona salsa di pomodoro o un po' di sugo di limone.

Alla lionese. Riscaldate dell'olio, aggiungetevi un po' di burro, rosolatevi 4 belle cipolle trite finissime, poi un cucchiaio colmo di farina. Fate caramellare in una padellina due cucchiai di zucchero, unitelo al resto, rimestate, versatevi acqua o brodo con dell'aceto forte, lasciate cuocere circa un'ora. Lessate intanto delle buone patate, tagliatele a fette, immergetele in questa salsa che avrete messa in una cazzarola larga, e cuocetele ancora adagio mezz'ora sull'angolo del fornello, aggiungendovi sale e pepe.

Oppure: Lessate le patate, soffriggetele a fette nel burro con un po' di prezzemolo e d'erba cipollina e versatevi sopra della salsa bianca (vedi pag. 26) e un po' di sugo di limone.

Colla panna. Soffriggete nel burro delle fette di patate lesse e salate, unendovi pepe e noce moscata. Versatevi alcuni cucchiai di buona panna e lasciatele cuocere mezz'ora circa adagio; da ultimo spruzzatevi un po' di limone, se ciò v'aggrada.

Col sugo di limone. Come sopra, aggiungendo un po' di cipolla e lasciando da parte la panna alla quale sostituirete, quando le fette saranno bene soffritte, il sugo di limone.

Colle sardelle o colle acciughe. Cuocete un chilogr. di patate, mondatele, tagliatele a fette, mettetele in una cazzarola con un bel pezzo di burro e 2 grosse sardelle o 4 acciughe pulite, diliscate e trite, rimestatele a fuoco vivo, servite.

Coll'aringa. Soffriggete nel burro una grossa cipolla trita, aggiungetevi un cucchiaio di farina, fatela arrossare un pochino, versatevi un po' d'acqua, unitevi le patate cotte e tagliate a fette con un po' di pepe e un cucchiaio d'aceto, lasciate sobbollire prima di mescolarvi l'aringa pulita, diliscata e trita finissima. Per un chilogr. di patate un'aringa.

Colle erbe. Soffriggete due cucchiai di farina nel burro, aggiungetevi un battutino di prezzemolo, di timo e maggiorana, diluite con del buon *consommé*, mettetevi sale e pepe, passate allo staccio entro una cazzarola bassa, fatevi sobbollire adagio delle patate cotte e tagliate a fette.

Col pomodoro. Soffriggete nel burro una grossa cipolla trita finissima, aggiungetevi della buona salsa di pomodoro (vedi pag. 29) e lasciate sobbollire adagio il composto; lavate delle patate, mondatele,

tagliatele a quarti e fatele cuocere in questa salsa, unendovi il sale necessario, un po' di pepe e due tre cucchiai di parmigiano.

Colla paprica. Come sopra, omettendo il cacio e aggiungendovi una buona presa di paprica fina.

Col pomodoro, alla napoletana. Ungete abbondantemente una cazzarola con dello strutto fino, ed empitela fino a metà di fette di patate crude e non troppo grosse. Coprite queste fette con dei pomidoro dimezzati, puliti dai granelli e ripieni di pangrattato, burro, cipolla, pepe e sale pesto coll' aglio dopo aver cosparso anche le patate di sale, pepe, e di un battutino finissimo di aglio e prezzemolo. Versate dell' olio fino sul composto e collocatelo per un pajo d'ore al forno.

Col consommé. Tagliate a fette delle patate non troppo cotte, salatele e fatele sobbollire con un po' di parmigiano in due bicchieri di *consommé* al quale avrete aggiunto dell' estratto Liebig.

Patate arrostite. 1. Riscaldate del burro o del grasso fino in un tegame largo, collocatevi delle belle fette regolari di patate cotte insieme a un battutino di cipolla, spolverizzatele di pepe e sale e rosolatele sollevandole spesso con la paletta.

2. Tagliate a fette delle patate appena cotte, involgetele così fumanti nella farina bianca e procedete come sopra lasciando da parte la cipolla.

3. Passate allo staccio delle patate farinose, appena cotte, unitevi un po' di latte, sale e pepe, volendo anche un pizzico di noce moscata, stendete il composto dell'altezza di mezzo cent. circa entro un tegame dove avrete fatto sciogliere del burro o del grasso buono, fate arrossare il composto da tutte e due le parti, tagliatelo a pezzi colla paletta.

4. Tagliate a sottilissime fette alcune patate crude ben lavate e mondate, collocatele in una tegghia bassa dove avrete fatto sciogliere del burro, versatevi sopra un po' di latte con sale, pepe e 2-3 cucchiai di formaggio, badate che il composto pigli bel colore da tutte e due le parti e servitelo fumante.

Patate rosolate nel burro. Scegliete delle patate assai piccole, rotonde e tutte eguali, oppure riducete delle patate grandi a questa forma coll' apposito cucchiaino di ferro, o a bastoncelli coll'arnese che serve a levare il torsolo alle mele, mettetele così crude in un tegame dove avrete sciolto del burro, spolverizzatele di sale e pepe, copritele e fatele cuocere adagio 20-40 min. scuotendo spesso il tegame. Nello stesso modo potete rosolarle crude a fette.

Cucchiaini per tagliare le patate.

Patate rosolate nel burro con erbe o sardelle. Procedete come

sopra, aggiungendo alle patate del prezzemolo solo o pestato con una cipolla e con la polpa di una sardella, oppure misto a un battutino di erbe fine come timo, maggiorana ecc.

Patate fritte. Le patate da friggere si riducono crude in forma di bastoncelli (vedi sopra), di palline, o di piccoli cubi oppure si tagliano a fette sottilissime, a striscioline minute e si gettano nel grasso bollente salandole quando sono cotte, rosse e croccanti. Le palline i cubi e i bastoncelli non devono essere molto grossi altrimenti non si cuocerebbero bene.

Questo cibo è una speciale industria della città di Saratoga nell' America settentrionale dove si vende sulle pubbliche piazze. Esiste una piccola macchina col nome di *saratoga* colla quale si tagliano le patate in forma di truciolo o meglio di cavaturaccioli. Prima di friggerle, gli americani mettono alcuni minuti le patate sul ghiaccio.

„Pommes paille." Con questo nome si distinguono in Francia le patate fritte in forma di lunghi zolfanelli ragione per cui si confondono colle *Allumettes* le quali sono invece filetti d'acciuga o di sardella salata involte nella pasta sfoglia e fritte.

Patate fritte colla pastina. Sbattete due tuorli d'uovo con due cucchiai d'olio, uno d'acquavite, due tre d'acqua, il sale e l'occorrente farina per fare una pasta quasi colante e lasciatela riposare alcune ore. Al momento di servirvene incorporatevi gli albumi a neve, intingetevi delle fette di patate lesse ma non perfettamente cotte e friggetele.

Coll' uovo. Cuocete delle patate, tagliatele a fette piuttosto grosse, involgetele nella farina e nell'ovo sbattuto, oppure nell' ovo sbattuto e nel pangrattato misto con della mortadella o del salame triti finissimi e friggetele.

Col latte. Mondate delle patate, tagliatele a fette non troppo grosse, mettetele così crude nel latte, dopo tre ore friggetele e spolverizzatele di sale.

„Pommes de terre soufflées." La riescita di questo fritto dipende dalla qualità delle patate che, dev' essere molto fina e colla polpa rosea. Le migliori patate *soufflées* riescono colla qualità così detta olandese. Vi sono arnesi appositi per le patate *soufflées*, cioè una padella da friggere e una specie di mestolo di filo di ferro che s' adatta alla stessa.

*) Arnese per fare le pommes de terre soufflées.

---

*) In vendita presso **E. Kohn**, Berlino.

Tagliate le patate crude a fette della grossezza di mezzo centimetro, fatele soffriggere un poco entro il mestolo nello strutto non troppo bollente. Levatele, lasciatele raffreddare, ravvivate il fuoco e rimettetele nel grasso che stavolta dev'essere caldissimo e nel quale si gonfieranno come palloncini.

Patate „triffolate“. Spalmate una cazzarola di burro, mettetevi sul fondo uno strato di fette di patate lesse, fine ma poco farinose, conditele con olio, sale, pepe e formaggio e qualche fiocchetto di burro, sovrapponetevi uno strato di tartufi crudi e continuate così finchè la cazzarola è piena. Collocatela al forno e dopo un'ora rovesciate il composto su di un piatto e servitelo fumante. Potete servirvi anche delle patate crude tagliate a fette sottili prolungandone la cottura nel forno.

In mancanza di tartufi potete anche mettervi funghi cotti.

Finte patate „triffolate“. Preparatele come sopra lasciando da parte i tartufi e i funghi e le troverete egualmente assai buone.

Finte patate „triffolate“ colle acciughe. Come la ricetta precedente, soltanto aggiungerete ad ogni strato di patate un po' d'acciuga trita, sciolta nell'olio e sarete parchi còl sale.

Finte patate „triffolate“ coll'aringa. Come sopra, sostituendo l'aringa all'acciuga. Potete strofinare la scodella con una fesina d'aglio prima di spalmarla col burro.

„Pommes de terre Anna“. Prendete delle patate di forma lunga (cornetti), riducetele a fettine coll'affettatartufi, disponetele in una cazzarola tutta spalmata di burro badando che vi resti la minor quantità di vuoto possibile. Comprimetele bene con un peso, versatevi del burro fuso, chiudete ermeticamente la cazzarola e collocatela al forno. Trascorsi circa 35 m. scolate fuori il burro e rovesciate il contenuto della cazzarola su di un piatto. Alle fettine crude di patata aggiungete il sale necessario e un po' di pepe bianco, se ciò vi conviene.

Patate in forma di tortino alla triestina. Mettete in una cazzarola piccola un bel pezzo di burro fresco e, quand'è sciolto, disponetevi le patate affettate come nella precedente ricetta, poi fatele cuocere a fuoco ardente sollevandole di tratto in tratto con la paletta di ferro e badando di voltarle. Trascorsi 30-35 minuti invece di voltarle continuate a comprimerle, salatele e, quando hanno fatto una bella crostina, servitele fumanti.

„Gratin“ di patate con cipolle. Mondate e tagliate a fette sottili un chilogr. di buone patate crude e tagliate pure a cerchielli 250 gr. di cipolle. Collocatele a strati in una cazzarola con burro, pepe, sale e prezzemolo trito, versatevi sopra del brodo grasso corretto con un po' d'aceto, mettetevi il coperchio e lasciatele cuocere lentamente un'ora circa. Rovesciatele poi su di un piatto e spolverizzatele di formaggio.

Con carne cotta. Prendete degli avanzi d'arrosto, tagliateli minutamente, fateli soffriggere con un battutino di lardo e un po' di cipolla trita, sale e pepe. Ungete col burro una scodella da *soufflé*, collocatevi delle fette sottili di patate cotte, conditele con burro, pepe, sale e formaggio, alternate colla carne, badate che l'ultimo strato sia di patate, disponetevi sopra dei fiocchetti di burro e del pangrattato e cuocete più di un'ora al forno, versandovi, se occorre, brodo o latte. Servite nella scodella intorno alla quale annoderete con garbo un bel tovagliolo.

Con salame, prosciutto o carne salata. Come sopra colla carne trita, ma non arrostita. I „*gratins*" si possono preparare anche con qualche buon *ragoût* di trippe, d'animelle o d'altro.

All' americana col latte. Preparate una scodella da *soufflé* unta con burro abbondante, riempitela di fette sottili di patate crude, versatevi sopra del latte buono o meglio della panna, sale e pepe, anche qualche fiocchetto di burro, cuocete come sopra al forno.

Patate ripiene colla crema. Cuocete delle patate di forma regolare, tagliatene le due punte, vuotatele da una parte, riducetele come scodelline. Pestate nel mortajo la polpa estratta con un tuorlo d'uovo (per ogni 6 patate) e con due cucchiaini di formaggio, unitevi un pochino di latte, sale, pepe, l'albume a neve, empite le scodelline, fatele soffriggere adagio nel burro, servitele fumanti.

Colle carni. Preparate come sopra le patate, empitele con un *ragoût* o con un *hâché* di carne, o con verdure cotte, o con salse di cipolla, d'acciuga, di pomodoro ecc.

Colle ova. Preparate le patate come sopra (badate che sieno grandi), versate entro ciascuna un po' di burro fuso, un uovo fresco, con sale, pepe, un cucchiaio di panna e un po' di formaggio. Mettetele alcuni minuti al forno in un tegame unto.

„*Purée*" *di patate.* Mondate delle patate farinose, mettetele a pezzi in una cazzarola con dell'acqua fredda; appena sono morbide, levate fuori l'acqua e fatele asciugare sull'angolo del fornello, poi schiacciatele bene, salatele, unitevi un pezzetto di burro fresco e versatevi a poco a poco e, sbattendo sempre con forza, del latte bollente. In questo modo otterrete, senza rimetterlo al fuoco ma tenendolo semplicemente sul fornello, un passato bianco e leggero. La *purée* di patate si prepara sempre al momento di servirla aggiungendovi un po' di formaggio. Se non ne aveste il tempo la conserverete a bagnomaria incorporandovi un pezzo di burro fresco prima di mandarla in tavola.

Modo di servire la purée di patate alla tedesca. Quando il passato di patate è disposto come contorno sul piatto da portata conditelo con del burro soffritto con un po' di pangrattato.

Passato di patate freddo. Preparate il passato *(purée)* come nella precedente ricetta, unitevi il sale, un po' di pepe bianco e il latte bollente per montarlo, poi alcuni cucchiai di panna bene sbattuta. Lasciatelo diacciare, servitevene per insalate, per guernire piatti freddi o la gelatina di tonno.

Polpettine di „purée" di patate nella rete. Riducete il passato di patate in forma di regolari polpettine, involgetele a una a una nella rete di majale e fatele rosolare con un soffrittino di burro e cipolla, bagnandole con qualche goccia di *consommé.*

Le patate nere. Vi sono delle patate dalla buccia nera e dalla polpa violacea con le quali si può allestire una *purée* tanto buona quanto bella a vedersi per il suo colore lilla.

36. **Il peperone** *(Capsicum annuum).*

Peperoni alla pugliese. Tagliate i grossi peperoni a metà, levate i semi, fateli bollire un momento nell'acqua salata, intingeteli in una marinata di olio, sale, pepe, aglio pesto e cuoceteli alla gratella.

Peperoni fritti. I piccoli peperoni verdi si friggono senz'altra aggiunta nello strutto o nell'olio.

Peperoni ripieni. Prendete dei peperoni grandi ma verdi ancora, tagliate loro il gambo, mozzatene la punta, vuotateli dai semi, cuoceteli nell'acqua bollente salata 15-20 m. secondo la loro grossezza. Preparate un battutino di prezzemolo, cipolla, pane bagnato nel brodo, aglio, pepe e sale, diluitelo con olio, mettete un po' di questo ripieno in ciascun peperone, collocateli alcuni minuti al forno. Prima di servirli spargetevi sopra un po' di parmigiano.

Peperoni.

Peperoni sotto l'aceto. Vedi Cap. 38.

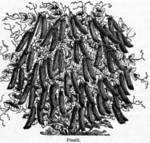
37. **Il pisello** *(Pisum sativum).*

Piselli all'inglese. Cuocete in fretta dei piselli freschissimi nell'acqua bollente salata (misurando i piselli a litri, prenderete sempre poco più del doppio d'acqua), scolateli dopo 15-20 m. di cottura secondo la qualità del legume, metteteli su di un piatto alternandoli con delle

fettine di burro fresco, serviteli fumanti. Se v' aggrada potete spargervi sopra un battutino di menta.

Alla francese. Scottate 500 gr. di piselli freschissimi nell'acqua bollente salata, scolateli e metteteli in una cazzarola in cui avrete soffritto con del burro due piccoli scalogni e un mazzetto d'erbe. Levate gli scalogni e il mazzetto, versate sui piselli un cucchiaino d'estratto Maggi sciolto nell'acqua o del buon brodo, col sale necessario e uno scrupolo di *macis,* unitevi alcuni grumoli di lattuga scottati nell'acqua bollente, stemperate nel composto un cucchiaio di farina e due di densa crema di latte, lasciatelo sobbollire lentamente coprendo la cazzarola, servitelo con crostoni fritti o con bastoncelli di pasta di lievito di soda (vedi pag. 64 N.° 8) lasciando da parte lo zucchero e sostituendo l'acquavite al rhum.

All' italiana. Mettete sul fondo di una cazzarola uno strato di prosciutto grasso e magro, poi uno strato di piselli, e alternate questi strati tre volte. Spargete sugli ultimi piselli un battuto di salvia, maggiorana e prezzemolo, un po' di sale sciolto con due fesine d'aglio, versatevi sopra del buon brodo e lasciate cuocere lentamente sull'angolo del fornello 40-50 m.


Piselli.

Alla casalinga. Soffriggete i piselli crudi in un po' di burro con mezza cipolla che poi leverete, versatevi adagio adagio qualche cucchiaio di brodo e prima di servirli un po' di formaggio.

Al sugo. Cotti i piselli nell'acqua con un pezzo di burro, lasciateli asciugare, unitevi poi del buon sugo di carne e, prima di servirli, uno o due tuorli d'uovo stemperati coll'intinto, e il sugo di mezzo limone.

Colla besciamella. Scottate i piselli nell'acqua bollente salata e finite di cuocerli nella besciamella (vedi pag. 25).

Collo zucchero. Mettete in una cazzarola un pezzo di burro, un mazzetto d'erbe, mezzo litro di pisellini, una presa di sale, due cucchiai

di zucchero e due grumoli di lattuga scottati, cuocete adagio 30-40 minuti. Involgete un altro pezzetto di burro nella farina (un cucchiaio circa), aggiungetelo ai piselli, rimestate e dopo pochi minuti servite.

Col lardo e coi crostoncini di pane. Fate un battutino di lardo, soffriggetelo con un pezzetto di burro, mettetevi a cuocere i piselli rimestandoli bene e bagnandoli, se occorresse, con qualche goccia di *consommé* o brodo buono. Preparate a parte della pancetta di majale, o del salame, o del prosciutto a dadolini e dei pezzetti regolari di pane fritto nel burro; quando i piselli sono cotti, uniteveli, rimestate e servite come piatto di verdura.

„ Purée " di piselli verdi. Cuocete i piselli nell'acqua o meglio nel brodo. Passateli allo staccio. Incorporate nella *purée* un pezzetto di burro, qualche cucchiaio di crema di latte e un pajo di tuorli d'uovo. Se la *purée* non fosse densa unitevi un po' di besciamella invece della crema.

Vedi anche *minestra, soufflé, sformato di piselli* ecc.

38. **I piselli col guscio** *(taccole, mangiatutto).*

Col burro. Come i fagiolini.
Taccole „ triffolate ". idem.
Taccole al sugo idem.

39. **I piselli secchi.** — I piselli disseccati, tanto la qualità verde come la gialla s'impiegano generalmente per la minestra; essi possono fornire tuttavia, nell'inverno, una discreta *purée*.

Purée di piselli secchi. Cuocete i piselli mettendoli al fuoco nell'acqua fredda, salata, con un pezzo di carne di majale e un mazzetto di prezzemolo e di salvia. Passateli allo staccio, levando via il mazzetto, tritate la carne e unitela alla *purée* con sale, se occorre, pepe, noce moscata e un pezzetto di burro.

40. **Il pomodoro** *(Solanum lycopersicum).*

Pomidoro stufati. Scottate con dell'acqua bollente sei pomidoro grandi e maturi, mondateli con destrezza e tagliateli a pezzi sopprimendo i granelli. Disponete intanto in una cazzarola alcuni fiocchetti di burro e uno strato di cipolle trite, un po' di sale sciolto con una fesina d'aglio, collocate i pezzi di pomodoro sopra questo battuto, spolverizzateli di pane e fateli cuocere adagio versandovi sopra qualche cucchiaio di brodo misto con un po' d'aceto e anche un cucchiaino di zucchero pesto. Se volete allestirli di magro, lasciate da parte il brodo mettendovi da principio dell'olio fino.

Pomidoro soffritti nel burro. Tagliate in due parti alcuni pomidoro grandi e maturi, spremeteli un poco per farne uscire i semi e

il sugo soverchio, metteteli in una teglia con burro, pepe, sale e un battutino d'erbe e d'aglio. Cuoceteli al forno (un'ora circa) e serviteli fumanti con una guernizione di crostoni di pane fritto.

Pomidoro alla gratella semplici. Tagliatili a metà come sopra, li marinerete un'ora con olio, pepe e sale (in un piatto soffregato coll'aglio) prima di metterli sulla gratella.

Pomidoro cardinale.

Pomidoro alla gratella col ripieno. Preparate i pomidoro come nella ricetta precedente senza però marinarli, metteteli sulla gratella sottoponendovi una carta unta ed empiteli con uno dei seguenti ripieni, poi collocate la gratella sulla brace e tirateli lentamente a perfetta cottura.

Ripieno alla casalinga. Questo ripieno semplicissimo è il migliore secondo me e si compone d'un battuto di prezzemolo e d'aglio misto con pangrattato, pepe, sale e olio del migliore.

Ripieno alla provenzale. Come sopra, soltanto v'aggiungerete 2 cipollette trite e 3 acciughine passate allo staccio.

Ripieno di carne cotta. Inzuppate la mollica di due pani nel latte, passatela allo staccio, unitevi della carne cotta, (arrosto di vitello, pollo, filetto o anche majale) ben trita colla lunetta, oppure lingua o salame, più un battutino di timo, basilico, prezzemolo e maggiorana, pepe, sale e olio e cospargete i pomidoro di pangrattato.

Ripieno all'italiana. Pestate nel mortajo 100 gr. di vitello o di manzo crudo, con 40 gr. di lardo, aggiungetevi un battuto di cipolla e prezzemolo, 2-3 cucchiai di pangrattato, sale, pepe di Cajenna. Con questo ripieno e coi due seguenti i pomidoro vanno cotti al forno in una teglia in cui avrete sciolto del burro. Cottura un'ora circa.

Ripieno alla francese. Tritate minutamente un po' di mollica di pane, unitevi un battuto fino di cipolla e prezzemolo, un po' di prosciutto trito, dell'aglio se vi conviene, un pezzo di burro d'acciughe. Dimenate questo composto in una padella al fuoco, unitevi uno scrupolo di *macis*, un pochino d'olio, 2 tuorli, una presa di paprica e passate tutto allo staccio. Empite i pomidoro, metteteli al forno, come dicemmo sopra, dopo averli spolverizzati di pane. In Francia usa anche il ripieno di montone.

Ripieno di funghi. Funghi di qualunque genere cotti in umido (vedi Cap. 19) con olio, burro, cipolla, prezzemolo e un poco di vino bianco. Spolverizzate i pomidoro così ripieni col pane e, prima di servirli, strizzatevi il sugo di un limone.

Pomidoro ripieni in umido. Fate soffriggere col burro in una tegghia alcune cipolle pestate, collocatevi sopra dei pomidoro ripieni di manzo lesso trito, misto con un battuto di cipolla, prezzemolo e aglio, una presa di pepe, di cannella, di sale, due cucchiai di pangrattato bagnato con brodo e due uova. Piatto casalingo.

Pomidoro col ripieno di riso all' italiana. Prendete dei pomidoro molto maturi, levatene i granelli e spremetene il sugo. Mettete in una scodella del riso crudo, con pepe, sale, olio, cipolla, prezzemolo e, se volete, un poco d'aglio, versatevi sopra il sugo dei pomidoro, mescolate ogni cosa, riempite le frutta con questo composto, cuocetele in tegghia, al forno, con poco olio.

Pomidoro col ripieno di risotto. Tagliati dei pomidoro a metà comprimeteli per farne uscire il sugo e i granelli, marinateli un'ora con olio, pepe e sale e metteteli sulla gratella coperta da una carta unta. Quando poco manca alla loro perfetta cottura levateli con precauzione, collocateli uno accanto all'altro in una tegghia dove avrete soffritto nel burro un battutino di cipolla e di prezzemolo, empiteli con degli avanzi di risottò e meglio con risotto fresco, spolverizzateli di pane, metteteli al forno e dopo pochi minuti serviteli fumanti.

Pomidoro fritti. Procuratevi dei buoni pomidoro Re Umberto, praticate in ciascuno una piccola apertura, levando via il gambo, comprimeteli un pochino affinchè ne escano i semi col sugo soverchio, introducetevi con destrezza una pallottola di ripieno alla casalinga (vedi sopra), tornateli a comprimere, marinateli un poco con sale e pepe, involgeteli nella farina e friggeteli nello strutto.

Pomidoro al „gratin". Il „gratin" di pomidoro si può fare semplicemente con un composto di pangrattato, aglio, prezzemolo trito, olio e burro alternati a strati colle frutta, o con un terzo strato di prosciutto grasso e magro.

„Purée" di pomidoro. Mettete alcuni pomidoro molto maturi in una tegghia dopo averli tagliati a pezzi e alquanto compressi; quando sono cotti passateli allo staccio e fate restringere il passato al fuoco con una cipolla, una fesa d'aglio e un mazzolino d'erbe che poi levorete. Unite quindi alla polpa di pomodoro un pezzo di burro amalgamato con due cucchiai di farina, aggiungete sale, noce moscata, un cucchiaino di zucchero e servite per guernizioni.

Pomidoro in ghiaccio alla sarda. Prendete dei bei pomidoro

rotondi, colla buccia liscia e tutti eguali. Sopprimetene il calice verde con una fettina di polpa e vuotateli diligentemente. Preparate intanto dei filetti di pesce lesso o d'astaco, o di pollo, o d'altra carne cotta che vi piaccia, unitevi della buona gelatina sciolta, empite i pomidoro con questo composto, metteteli in ghiaccio e al momento di servirli copritene l'apertura con un cucchiaio di *mayonnaise*.

Vedi anche *salsa, minestra, sformato di pomidoro, pomidoro all'americana* ecc.

41. **La porcellana** *(Portulaca oleracea)*. — Le piantine giovani di porcellana sono gustose in insalata ma si allestiscono altresì cotte nell'acqua bollente salata e miste poi con la salsa di pomodoro, o di cipolla, o con del sugo d'arrosto, oppure si friggono nel burro con un mazzetto di erbe, e vi si aggiunge un po' di farina e un po' di panna. I francesi che sono ghiotti di questa verdura la preparano anche al „ *gratin* “ rosolata nel burro e mista con pangrattato, formaggio e spezie, oppure cotta prima nell'acqua, sgocciolata e disposta a strati in una scodella resistente al forno, con una pappina di midolla di pane, burro e brodo, un battutino di cipolla e prezzemolo e qualche fiocchetto di burro.

Porro.

42. **Il porro** *(Allium porrum)*. — I porri servono generalmente per ravvivare il sapore delle minestre e d'altre vivande come i *ragoûts* o l'insalata ma si possono allestire anche soli a guisa di verdura.

Con burro e formaggio al sugo. Cotti che abbiate i porri nell'acqua bollente salata, dopo averli debitamente puliti, tagliateli a pezzi, e metteteli in una cazzarola dove avrete fatto sciogliere del burro o del grasso finissimo di majale. Quando sono rosolati aggiungetevi del buon sugo di carne e prima di servirli 2-3 cucchiai di parmigiano.

Nel roux. Come sopra, soltanto al burro aggiungerete un po' di farina e prima di mettervi i porri un po' di brodo, poi lascierete sobbollire lentamente il composto unendovi sale e pepe.

43. **Il prezzemolo** *(Petroselinum sativum)*.

Fritto. Lavate delle foglie di prezzemolo semplice, asciugatele con

un pannolino, gettatele nello strutto bollente, friggetele finchè cominciano a perdere il colore, servitevene per guernire i fritti non dolci.

Prezzemolo riccio.

Il prezzemolo riccio, fresco e ben lavato non serve che a guernire i piatti freddi.

Le radici e le foglie di prezzemolo sono indispensabili per qualunque cucina.

44. **Il rabarbaro** *(Rheum ondulatum)*. — Le foglie del rabarbaro si possono utilizzare come gli spinaci per fare un passato od una *purée*. Gli steli servono per marmellate, composte o piatti dolci (vedi Cap. 36).

45. **La radicchiella o dente di leone** *(Leontodon taraxacum)*. — La radicchiella si mangia quasi sempre in insalata (vedi Cap. 20) ma è buona anche in umido con burro, olio, pepe e sale.

46. **Il rafano (cren)** *(Cochlearia armoracia)*. — Il rafano si adopera per fare delle salse (vedi Cap. 2).

Ramolacci bianchi di maggio.

47. **I ramolacci e i ravanelli** *(Raphanus sativus)*. — Si adoperano quasi sempre crudi con sale e pepe come *hors d'oeuvre* (vedi pag. 46), o in insalata. V'ha però chi li cuoce e li serve con una salsa bianca.

48. **La rapa** *(Brassica napus)*.

Rape lesse. Mondatele e cuocetele nell'acqua o nel brodo, intere. Servitele a gran fette con pepe e sale.

Ravanelli rossi.

Rape alla casalinga. Tagliate le rape mondate, a dadi o a fette non troppo lunghe nè troppo sottili, mettetele al fuoco in un tegame con dell'acqua e un battutino di lardo. A metà cottura versatevi 3-4 cucchiai di strutto fino nel quale avrete fatto arrossare un cucchiaio di zucchero o due secondo il gusto, mescolate bene le rape e badate che rosolandosi piglino un bel color d'oro. Se il lardo

Rape.

non vi aggrada lasciatelo da parte e aumentate la quantità dello strutto. Se le rape fossero asciutte unitevi un po' di brodo buono.

Rape colla besciamella. Cuocete le rape nel brodo, tagliatele a fette per traverso, disponetele in un piatto e versatevi sopra della salsa besciamella.

Rape soffritte. Tagliate le rape crude in forma di palline o di piccole pere, mettetele in una tegghia, spolverizzatele di zucchero, mettetevi sopra dei fiocchetti di burro, coprite la tegghia e scuotetela finchè hanno preso un color d'oro come le patate.

Rape fritte. A fette come il sedano.

Rape al „gratin“. Mondate le rape, tagliatele a fette per traverso, tenendole tutte eguali (potete anche dar loro bella forma con un tagliapasta), cuocetele nell' acqua salata bollente, asciugatele entro un pannolino, fatele soffriggere in una cazzarola dove avrete arrossato nel burro un cucchiaio o due di zucchero. Collocatele a strati con del parmigiano, pepe, sale e un po' di noce moscata, in una scodella resistente al fuoco. Sull' ultimo strato di rape spargete del pangrattato e dei fiocchetti di burro. Collocatele 30-40 m. al forno.

„Purée“ di rape. Cotte che abbiate le rape nell'acqua o nel brodo passatele allo staccio, unitevi una densa besciamella o delle patate pure stacciate, un pezzo di burro e due cucchiai di farina, e mescolate il composto al fuoco finchè ha raggiunto una certa densità, unendovi sale, pepe, noce moscata o altre droghe, se ciò vi aggrada. Se al passato bianco di rapa preferite il biondo, versatevi del burro in cui avrete fatto arrossare un cucchiaio di zucchero.

Rape col ripieno. Mondate delle rape crude, date loro una forma regolare tagliandole in due parti se fossero lunghe, vuotatele con un coltello in forma di scodelline, cuocetele molto adagio nell' acqua salata o nel brodo bollente affinchè non si rompano, empitele con uno dei ripieni di carne indicati per i pomidoro, e collocatele al forno in un tegame unto di burro.

Broccoli e germogli di rapa. Si mangiano generalmente cotti, in insalata, ma si possono anche soffriggere nel burro.

49. **Il raperonzolo** *(Campanula rapunculus).* — S' adopera specialmente in insalata, crudo, ma si può anche cuocere come gli spinaci col burro.

50. **La salvia** *(Salvia officinalis).* — La salvia è utilissima per certe salse, per ripieni, per dar sapore ad alcuni cibi di carne, specie agli uccelli.

Fritta. Le foglie di salvia ben lavate e asciugate in un pannolino s'immergono nell'uovo sbattuto e salato, poi nella farina e si friggono nello strutto finchè hanno preso un bel color d'oro. Potete anche intingerle in una pastina liquida prima di metterle nel grasso, o nella farina e nell'ovo sbattuto alla romana. Nello stesso modo, si friggono per guernizioni, le foglie di salvia romana e d'erba acetosa.

La *salvia sclarea* s'adopera soltanto per l'aceto e per profumare il vinello.

51. **Lo scalogno** *(Allium ascalonicum).* — Gli scalogni si adoperano come le cipolle. Il loro sapore è più forte ma meno ordinario. Si possono impiegare nello stesso modo anche le foglie degli scalogni.

52. **La scorzonera** *(Scorsonera hispanica)* **e la scorzobianca** *(Tragopogon pratensis).* — Le radici di queste due piante che si levano dalla terra, la prima in autunno la seconda in primavera, si allestiscono nella stessa maniera, soltanto della scorzobianca, s'impiegano come verdura cotta verde (soffritti nel burro) anche i germogli.

La scorzonera annerisce facilmente al contatto dell'aria quando è mondata, come esige. La metterete quindi subito nell'acqua fresca acidulata con limone e poi aggiungerete all'acqua in cui la farete lessare un pugnetto di farina bianca e dell'altro limone. Quando sono cotte le radici si possono servire con salse svariate, secondo i gusti.

Col formaggio. Tagliate a pezzi regolari le radici, mettetele in un tegame con olio, burro, pepe, sale e formaggio e rosolatele finchè il parmigiano è sciolto.

Collo zucchero. Tagliate le radici cotte come sopra in una cazzarolina dove avrete arrossato un po' di zucchero nel burro, rimestate, aggiungete dei cucchiai di buon sugo o *consommé.*

Fritte. A pezzi, involte nella pastina o nell'uovo e pangrattato.

53. **Il sedano rapa e il sedano da taglio** *(Apium graveolens).*

Sedano rapa. Le grosse radici di sedano, cotte nell'acqua salata e tagliate a fette, si possono servire con salse diverse, come la salsa bianca, la salsa olandese, la salsa piccante o di pomodoro, e anche al sugo come tutte le altre verdure. Non è cibo rinfrescante ma assai gustoso e conosciuto dai tempi più remoti.

Sedano rapa.

Sedano alla casalinga. Fate bollire alcune radici di sedano, tagliatele a fette o a quarti, collocatele in una cazzarola con olio, burro, pepe e sale, dopo mezz'ora aggiungetevi del parmigiano e servite come contorno.

Sedano fritto. Lesso, poi tagliato subito e involto a fette in una pastina da friggere che preparerete alcune ore prima di servirvene, nel modo seguente:

Bagnate un quartuccio di litro di farina con due cucchiai d'olio fino, uno di acquavite, 2 tuorli e l'acqua necessaria per farne una densa pappina. Al momento di servirvene, unitevi 2 albumi a neve.

Sedano ripieno. Come le rape.

Purée di sedano. Passate allo staccio delle radici di sedano cotte nell'acqua. Soffriggete questo passato in una teglia dove avrete già rosolato nel burro una cipolla tagliata a quarti. Levate via la cipolla, mettetevi un pezzo di burro amalgamato con un cucchiaio di farina, oppure della densa panna, anche un po' di latte, se occorresse, sale e pepe bianco a discrezione.

Sedano da taglio. I gambi del sedano da taglio si mangiano crudi alle frutta con olio, pepe e sale, come i finocchi, o le punte dei germogli di cardo ecc.

54. **Lo spinacio** *(Spinacia oleracea)*. — Oltre lo spinace propriamente detto, vi sono parecchie erbe che possono sostituirlo nelle stagioni in cui esso manca, come la *Tetragonia expansa* (spinace della Nuova Zelanda), il *Rumex patientia* (spinace eterno), le biete, il rabarbaro, l'atreplice ecc. Lo spinace vero è però preferibile a tutti per il suo gusto e per il suo colore d'un bellissimo verde e serve per gli usi più svariati.

Spinace.

Spinaci all' italiana. Cuocete un chilogr. di spinaci in una tegghia con punto o pochissima acqua, tagliateli minuti colla mezzaluna, preparate pure un battutino con due fese d'aglio e due o tre acciughe e soffriggetelo nel burro, unitevi gli spinaci e rimestate bene, poi due tre cucchiai di parmigiano e servite con crostini di pane guerniti di carne e fritti nel burro.

V'ha chi aggiunge a questi spinaci dei pinoli e dell'uva sultana ma è cibo che sa d'esotico.

Alla crema. Cotti gli spinaci come sopra, tritateli e passateli allo staccio. Mescolate tre quattro cucchiai di farina con un po' di crema

di latte densa, formate una pappina al fuoco, unitevi pepe bianco, sale, gli spinaci, da ultimo un po' di parmigiano, servite con crostoni.

Al sugo. Come sopra, impiegando del denso sugo di carne invece della farina e della crema.

Al burro con la cipolla. Fate soffriggere una cipolla trita nel burro, mettetevi degli spinaci cotti ma non tritati, soltanto spremuti, fateli rosolare, aggiungete un pizzico di farina, sale, pepe e servite.

55. **Lo „stachys tuberosum" o „choro-gy".** — Queste piante di origine giapponese, che i francesi chiamano *crosnes* da un paese dove si coltivano su larga scala per portarle poi al mercato di Parigi, non hanno ancora trovato un nome popolare italiano, sebbene forniscano anche a noi coi loro graziosi tuberi, in forma di lumachette, una buona ed elegante verdura. Prima di cuocerli questi tuberi si lasciano 1 ora in molle nell'acqua poi si puliscono con uno spazzolino.

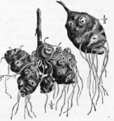
Choro-gy.

Choro-gy in umido. Lessate i *choro-gy* pochi minuti nell'acqua salata o meglio nel brodo, finite poi di cuocerli in tegghia, con olio, burro, sale e pepe e a lento fuoco. Non impiegheranno più di 30 m.

Nella salsa bianca. Lessati i *choro-gy* come sopra, serviteli con la salsa bianca (vedi pag. 26) nella quale avrete finito di cuocerli.

Nel sugo. Cuocete i *choro-gy* nel brodo, poi assaporiteli con mezzo bicchiere di buon sugo, o metteteli negli umidi alcuni minuti prima di servirli. Essi assorbono subito il sapore della carne.

56. **Il „topinambour" o pero di terra.** *(Helianthus tuberosum).* — I *topinambours* sono i tuberi d'una specie di girasole. Essi si mangiano crudi con olio, pepe e sale, oppure lessi in insalata (vedi cap. 20), ma si possono servire anche come contorno dei piatti di carne e sono molto gustosi e saporiti. Tutte le ricette indicate per il sedano, meno quella col ripieno, possono adattarsi ai *topinambours*.



Topinambours. Peri di terra.

57. **Lo zafferano** *(Crocus sativus)*. — Questa graziosa iridacea ci fornisce nei pistilli dei suoi fiori lilacini lo zafferano tanto necessario per risotti, liquori e paste dolci. Siccome lo zafferano che si trova in commercio è spesse volte falsificato, la coltivazione privata ne riesce utilissima.

58. **Gli zucchini** *(Cucurbita pepo)*.

Zucchini alla casalinga. Mondate gli zucchini, dimezzateli, estraete i semi e la polpa molliccia, tagliateli a dadi, cuoceteli un' ora in una cazzarolina con olio, burro, pepe e sale, se v' aggrada con una cipolla soffritta nel burro.

Col pomodoro. Preparateli come sopra, tagliateli a filetti, salateli, scolate l'acqua, asciugateli entro un tovagliolo, struggete del grasso di majale in una cazzarola, fatevi rosolare una cipolla trita e un cucchiaio di farina, mettetevi i filetti, spargetevi sopra della buona salsa di pomodoro e, quando sono cotti, cioè in 30-40 m. circa, aggiungetevi un cucchiaio d'aceto e mezzo cucchiaio di zucchero.

Colla besciamella. Scottate gli zucchini nell' acqua bollente salata, tagliateli a dadi e finite di cuocerli nella besciamella.

Col prosciutto. Tagliate 100 gr. di prosciutto magro e grasso a dadolini, preparate un battutino di lardo, di prezzemolo e d'erba cipollina, mettete tutto in una cazzarola, collocatevi sopra gli zucchini tagliati a quarti o a filetti, salati, scolati e bene spremuti, aggiungetevi di tratto in tratto un cucchiaio di *consommé*; quando gli zucchini sono cotti lasciateli un poco asciugare, collocateli al forno entro una scodella resistente al fuoco spolverizzando il composto di pangrattato e sovrapponendovi dei fiocchetti di burro.

Zucchini fritti a fettoline. Divideteli in quattro parti gli zucchini, levate la polpa molle e bianca così che ne resti solo un pochino accanto al verde e, senza mondarli, tagliateli per tutta la lunghezza a sottili fettine. Collocate queste in un colatojo, spolverizzatele di sale e lasciate sgocciolare l' acqua; asciugatele poi in un tovagliolo comprimendole bene, mettetele sulla spianatoja e involgete ciascuna fetta separatamente nella farina. Approntate in una larga padella di ferro un dito (traverso) di strutto e, quando è bollente, immergetevi le fette finchè il fondo è coperto friggendole a fuoco ardente. Devono riescire rosse e croccanti.

Zucchini fritti a dadi. Tagliate gli zucchini a dadi lasciandovi anche la parte bianca più soda e, senza mondarli, procedete come nella ricetta precedente. In questo modo riescono rossi ma non croccanti.

Zucchini fritti coll' uovo e col pane. Tagliate gli zucchini giovani a fette piuttosto grosse, levando loro con un coltello la parte molle, involgetele nell'uovo e pangrattato e friggetele nello strutto bollente.

Nella pastina. Come sopra, involgendoli invece nella pastina come il sedano.

Zucchini ripieni. Tagliate gli zucchini a metà, senza mondarli. Estraetene la parte molle, guerniteli con uno dei seguenti ripieni, collocateli 15-25 m. al forno in una tegghia unta di burro, bagnandoli (quando sono rosolati) con brodo buono.

Ripieno di carne N.° 1. Avanzi di pollo arrosto, pestati nel mortajo con due tuorli d'uovo cotti sodi, diluiti con un po' di panna, mescolati con sale, noce moscata e parmigiano.

N.° 2. Manzo lesso, arrosto di vitello o salumi triti finissimi mescolati colla polpa degli zucchini, pepe, sale, alcune mandorle amare grattate.

N.° 3. 100 gr. di vitello crudo, 40 gr. di grasso di vitello, un uovo, la midolla di due pani bagnata nel brodo e passata allo staccio, pepe, sale, un pizzico di *macis*.

Ripieno di cervello. Scottate un cervello nell'acqua bollente, pulitelo, passatelo allo staccio, fatelo rosolare nel burro con una piccola cipolla trita, un po' di prezzemolo, pepe, sale, un po' di *macis*, unitevi un pajo di cucchiai di besciamella liquidetta, e uno di formaggio.

Ripieno di crema. Besciamella semplice con un pajo di tuorli di uovo e formaggio.

Ripieno di ricotta. Ricotta dolce scolata, un uovo, tre cucchiai di formaggio, uno di prezzemolo trito, un po' di noce moscata.

Ripieno di pane. Fate soffriggere nel burro la parte molle che avrete cavata dagli zucchini con un po' di prezzemolo e di aglio triti finissimi (badate che l'aglio non arrossi troppo e non divenga amaro), aggiungetevi due tuorli, 3-4 cucchiai di pangrattato bagnato nel brodo, pepe, sale, noce moscata, parmigiano e i due albumi a neve. Quando gli zucchini sono riempiti, li spolverizzerete di pangrattato e mettete su ciascuno un fiocchetto di burro.

Ripieno dolce. Come quello di crema, soltanto vi aggiungerete gli albumi a neve e due amaretti pesti lasciando da parte il formaggio.

Ripieno di carciofi. Ho indicato soltanto alcuni ripieni sebbene essi possano variare all'infinito; particolarmente buono è quello di carciofi fatto coi fondi passati insieme alla parte molle delle foglie e misto con un po' di besciamella e di formaggio.

NB. Gli zucchini ripieni si possono cuocere anche alla gratella oppure in tegghia con del buon sugo di carne o con un *ragoût* di carne e di erbe come quello delle tagliatelle alla romagnola.

59. **La zucca marina e la zucca santa.** — Le zucche si possono cuocere tanto al forno, tagliate a pezzi grossi e colla buccia, come a lesso e mondate nell'acqua, oppure a piccole fette nel latte.

Esse si allestiscono poi in diverse maniere. Sono ottime in composta, (vedi Cap. 36), forniscono un gustoso ripieno per torte e si possono anche gustare come verdura, sebbene il loro sapore dolciastro venga presto a noia.

Zucca nel sugo. Fate un po' di sugo di carne con del vitello trito finissimo con del burro e un battuto di cipolla e di radici. Cuocete della polpa di zucca nell'acqua salata, tagliatela a dadi, fatela sobbollire alcuni minuti nel sugo, aggiungendo pepe, sale e sugo di limone.

Col burro. Cotta la zucca come sopra, rosolatela nel burro con pepe e sale ecc.

Zucca mangereccia detta zucca-sparago.

Zucca fritta nel burro. Cuocete dei pezzi di zucca nell'acqua salata, tagliateli a dadi o a grossi e regolari filetti, cospargeteli di sale e pepe, involgeteli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggeteli (non nuotanti) nel burro in una larga padella.

Colla pastina. Preparate una pastina come quella indicata per il sedano, involgetevi i pezzi di zucca cotta e tagliata come sopra, friggeteli nello strutto. Volendo fare un piatto dolce potete cuocere un poco la zucca nel latte e poi, fritta che sia colla sua pastina, spolverizzarla di zucchero vanigliato o di zucchero e cannella.

„Purée" di zucca. Cuocete la zucca nel latte o nel brodo, passatela allo staccio, unitevi un pezzo di burro, formaggio, pepe, sale e spezie.

„Purée" di zucca per ripieni di torte. Cuocete la zucca al forno, unitevi il sugo e la scorza trita finissima di un limone e due cucchiai di zucchero pesto e passate tutto allo staccio.

CAPITOLO DECIMONONO

I FUNGHI

I funghi sono, dopo la carne, uno dei cibi più ricchi di materie azotate e perciò più nutrienti, ma esigono abbondanza di condimento ed è per questa ragione che i poveri, i quali potrebbero procurarsene senza dispendio, riescono pur troppo a farne uno scarso uso.

Le precauzioni da prendersi nella scelta dei funghi non sono mai troppe, nè si deve cuocerli senza avere l'assoluta sicurezza della loro innocuità; le prove del cucchiaio d'argento e del prezzemolo sono pregiudizj popolari, perchè si danno dei funghi mangerecci come il *Boletus scaber* che cuocendo diventano quasi neri. Gli avvelenamenti prodotti dai funghi sono d'indole troppo grave e pericolosa per esporvisi con leggerezza.

Quand'anche vi sentiate sicuri della qualità dei funghi che state per cuocere, esaminateli sempre con diligenza per accertarvi che siano tutti eguali e freschi, e scartate con cura quelli che dessero il menomo segno di putrefazione. I funghi mangerecci molto ricchi di sugo cresciuti in un terreno morbido e in tempo umido sono meno digeribili dei funghi asciutti e cagionano qualche volta un po' di molestia allo stomaco, sebbene non contengano per sè alcun principio venefico.

Se farete bollire alcun tempo questi funghi nell'acqua salata e poi getterete via l'acqua e li condirete con burro e olio ecc. vi garantirete contro il pericolo di certi disturbi, ma siccome i miceti perdono gran parte del loro sapore con un tal genere di cottura è saggio consiglio il lasciarli da parte.

Ciascuna regione d'Italia ha le sue specie mangerecce predilette, scelta che dipende anche in parte dall'essere certe qualità di funghi maggiormente favorite dal clima e dalla costituzione del terreno. Oltre a ciò ogni regione dà allo stesso fungo un nome diverso; non è quindi

agevol cosa, ove non si tratti di qualità notissime, il farsi intendere chiaramente da coloro che devono ammannire questa vivanda. I disegni stessi, se non sono fatti con scientifica esattezza, possono indurre nei più gravi errori.

Le persone che fanno acquisto di funghi sui pubblici mercati sono sempre garantite dalla sorveglianza degli agenti municipali; a quelle che dimorano in campagna e specialmente in luoghi montuosi, favorevoli allo sviluppo dei miceti, consiglierei di procurarsi delle cognizioni rudimentali di micologia e non saprei raccomandare abbastanza l'opera popolare dell'illustre scienziato Abate Giacomo Bresadola *I funghi mangerecci e velenosi dell'Europa media* *) che saprà toglierle da ogni dubbio e fornirle dei più utili insegnamenti.

I migliori *ragoûts* di funghi sono composti di molte specie diverse, soltanto chi li allestisce deve prendersi cura di mettere al fuoco prima le qualità di carne più dura poi di mano in mano quelle di carne leggera.

Sarebbe inutile e lunga cura quella di annoverare tutte le specie di funghi che si mangiano in Italia, tanto più che le stesse ricette si possono applicare (tenuto conto della qualità dei tessuti del fungo) a famiglie diverse. I funghi leggeri, sottili, di carne porosa, abbisognano di una breve cottura, 30-40 m. e anche meno; quelli di carne compatta impiegheranno circa due ore, quelli di carne tigliosa un'ora di bollitura nell'acqua (finchè questa si asciuga) e un'ora e anche più col condimento. Questo, se si tratta di prepararli in umido; se si tratta di friggerli o di cuocerli alla gratella saranno pronti anche in pochi minuti secondo la grandezza.

Fra tante specie di funghi mangerecci io mi limiterò a citare le più note, fra le infinite ricette le più pratiche, cioè quelle che, come dissi sopra, possono servire anche di norma generale.

1. **Gli uovoli, fonz cocch, fonz öv, bolé real ecc.** *(Amanita caesarea).* — Questo fungo, forse fra tutti il più squisito, che gli antichi Romani chiamavano „ cibo degli dei " cresce nei boschi e nella zona della vite. Esso si sprigiona dal suolo sotto la forma d'un candido uovo, ma la *volva*, specie di camicia che lo ricopre, non tarda a lacerarsi e il bel micete s'innalza dritto sul suo gambo color crema, guernito all'apice da un elegante anello giallo rigato, spiegando un cappello rosso minio con le lamelle giallastre.

Solo dagl'inesperti si può confondere questo mirabile fungo con *l'amanita muscaria* che ha le lamelle bianche ed è velenosa.

*) Ulrico Hoepli, Milano, 1899.

Il momento migliore per cogliere l' *Amanita caesarea* è quello in cui il cappello comincia ad uscire dalla *volva*, ma essa è buona egualmente anche se raggiunge un maggiore sviluppo.

Uovoli in umido N.° 1. Tagliate gli uovoli a fettine, possibilmente eguali e non più grosse d' una moneta da cinque lire. Mettetele al fuoco in una tegghia con un battutino di cipolla e prezzemolo al quale avrete aggiunto appena un pizzico d' erbe fine miste, cioè timo, maggiorana e basilico, con parti eguali di olio e burro, sale e pepe. Badate che il fuoco non sia troppo vivo e, quando i funghi vi sembrano un poco asciutti, bagnateli con acqua o brodo secondo il caso, poi con un cucchiaio o due di vino nero. Al momento di servirli strizzatevi il sugo di un limone e spolverizzateli di formaggio.

Uovoli in umido N.° 2. Preparati gli uovoli come dicemmo, collocateli in tegghia con due fese d'aglio per ogni chilogr. di funghi e due o tre pizzichi abbondanti di sale. Badate che mandino l' acqua, scuotendo fortemente la tegghia, poi, dopo alcuni minuti di cottura, levate l'aglio, fateli sgocciolare, raccogliete l'acqua e metteteli nella tegghia con un battuto d'erba cipollina, prezzemolo e un bel pezzo di burro. Quando si asciugano bagnateli colla loro acqua, dopo 30-40 m. serviteli fumanti con crostoni di polenta fritta.

Uovoli in „ragoût" per condire la pasta. Tagliate gli uovoli a sottilissime fette, metteteli in tegghia come dicemmo nella ricetta precedente, perchè rimandino l'acqua. Fate soffriggere intanto un po' di strutto in un tegame, aggiungetevi del burro, poi un battuto di cipolla, di prezzemolo, carote e gambe di sedano; quando tutto ha preso colore unitevi i funghi bene sgocciolati, rosolateli un minuto, bagnateli quindi con brodo buono, o acqua, s'è giorno di magro, e finite di preparare il sugo con un po' di salsa densa di pomodoro.

Uovoli fritti. Tagliate i cappelli degli ovoli a fette traversali piuttosto sottili. Marinatele due ore con del sugo di limone; al momento di cuocerle, salatele, mettetevi pepe in abbondanza, involgetele nell'ovo e nel pane e friggetele nello strutto. Squisite per contorno.

Potete involgerle anche nella farina e nell'uovo frullato, come il fritto alla romana, oppure nella pastina da friggere fatta coll' olio.

Uovoli alla gratella. Per questa vivanda sceglierete i cappelli degli uovoli che avranno raggiunto un medio sviluppo e, lavatili e spellatili bene, li empirete con un battuto fatto coi loro gambi, con un po' di cipolla, prezzemolo, pepe e sale, poi vi spargerete sopra alcune gocce d'olio e due tre fiocchetti di burro e li porrete ai ferri, a fuoco lento 15-20 minuti.

Uovoli in tegghia. Come sopra, soltanto li metterete in una tegghia

spalmata di burro, invece di collocarli sulla gratella, aggiungendovi dell'olio e spolverizzandoli di pangrattato; 20-30 m. al forno.

Uovoli colle ova affogate. Cuocete gli uovoli come nella precedente ricetta in un tegame di porcellana, al forno, avendo cura di collocare ciascun cappello sopra un crostino fino di pane, e di spargere il ripieno nel tegame invece di metterlo nei cappelli che spruzzerete col sugo di limone.

Preparate a parte tante ova affogate (vedi pag. 191) quanti sono i cappelli e, prima di servire la vivanda (entro il tegame di porcellana), riempite i funghi colle uova.

Uovoli colla salsa. Preparate gli uovoli alla gratella e poi serviteli con una salsa d'erbe, di cipolla, d'aglio, di pomodoro, alla provenzale, a norma del gusto e a piacer vostro.

Crocchette di uovoli. Come quelle di funghi (vedi pag. 148).

Sformato di uovoli. Come quello di funghi (vedi pag. 224).

Uovoli in „fricassée". Cotti gli uovoli in umido, secondo la ricetta N.° 1, aggiungetevi delle patatine novelle lessate in forma rotonda, qualche altra verdura della stagione, come carote, biete, piccoli pomidoro, cipollette rosolate a parte nel burro, un po' di capperi, cetrioli sotto l'aceto tagliati a filetti ecc., poi un bicchierino di marsala, brodo e un cucchiaio di fecola sciolta coll'intinto. Servite con crostoni di pane.

In questo modo s'apparecchiano anche le altre *Amanite* mangerecce, cioè il farinaccio *A. ovoidea*; la tignosa bianca *A. solitaria*; la tignosa vinata *A. rubescens*; la bubbolina rigata *A. vaginata*. La bubbolina, essendo molto fragile, si presta soltanto ad una breve cottura in umido.

2. **La Tobbietta bianca** *(Lepiota naucina).* — La tobbietta bianca, fungo delicato, biancastro che cresce verso l'autunno nei prati aridi, sul margine dei boschi e dei campi è fra le *Lepiote* la più delicata, mentre il pelliccione, mazza di tamburo ecc. *(Lepiota procera)* è la più ordinaria e non si può gustare che quand'è giovine. I gambi delle lepiote sono coriacei e non si mangiano. I cappelli puliti dalle squamme si ammanniscono in umido (vedi *uovoli*) soli o meglio misti con altri funghi.

3. **Il fungo detto del gelso, famigliole, famiglia buona ecc.** *(Armillaria mellea).* — Nel genere *Armillaria*, la *mellea* è la più conosciuta dal volgo, perchè fungo molto diffuso, sebbene poco saporito. Esso cresce in grandi cespi sulle ceppaie o al piede dei gelsi, dei salici, delle quercie e di parecchie conifere ecc. Il nome di melleo gli deriva dal suo colore di miele. Ha la forma di chiodo che poi si spiana in un cappelletto guernito di piccole squamme; il gambo è adorno d'un anello giallo pallido, è coriaceo e non si mangia.

Osserva l'abate Bresadola nel pregevolissimo suo libro dianzi citato, che gli avvelenamenti che sì spesso si attribuiscono ai funghi così detti del gelso dipendono dal semplice fatto che i contadini, incoraggiati dal nome, reputano come specie mangerecce tutte quelle che vegetano sul gelso, mentre invece il tronco presso a infracidirsi di quest'albero dà nutrimento anche a miceti velenosi.

Le armillarie si allestiscono in umido (vedi uovoli) ma sono cibo ordinario.

4. **Il prugnolo, fungo color isabella, fungo dalla saetta ecc.** *(Tricholoma Georgii).* — Il genere *Tricholoma* ci offre varie specie mangerecce assai gustose, come l'agarico vinato *T. russula;* l'agarico terreo *T. terreum;* l'agarico montano *T. cnista,* splendido fungo dei prati alpini, ma fra tutti questi il migliore è senza fallo il noto prugnolo.

Esso cresce in primavera nei prati soleggiati ma piuttosto aridi, descrivendo sul terreno dei mezzi circoli o delle linee a zig-zag, è di forma irregolare e poco elegante, il suo cappello quasi sferico poi convesso e spianato s'innalza sopra un gambo un po' tozzo; il colore è bianchiccio volgente al giallolino, l'odore forte aromatico come di farina di fresco macinata. Questo fungo, che gli insetti distruggono voracemente, devesi raccogliere e preparare in uno stato di assoluta freschezza. Esso si ammannisce generalmente in umido (vedi *uovoli),* o in *ragoût* (idem) e si può molto bene disseccare specialmente quando è piccino, infilando i piccoli chiodini in un filo forte ed esponendoli al sole. Non si può confondere con funghi nocivi.

5. **Il fungo del monte Brione, fongo della rosada ecc.** *(Clitocybe geotropa).* — Il genere *Clitocybe* ci fornisce buon numero di funghi mangerecci e alcune specie veramente squisite fra cui l'agarico connato *(Cl. connata)* prodotto delle selve alpine; l'agarico candido *(Cl. candida)* bel fungo bianco e compatto che cresce nei prati grassi della Valle di Sole (Trentino) e lungo le rive del Mediterraneo; l'agarico imbuto *(Cl. infundibiliformis),* fungo col cappello giallolino in forma d'imbuto, il gambo e le lamelle bianche, che cresce a frotte nelle selve alpine, che non si può confondere con specie sospette e che tramanda un grato odore d'anici. Fra tutte queste specie è tuttavia da preferirsi la *Clitocybe geotropa* della quale Riva di Trento fa un particolare commercio sotto il nome di *fungo del monte Brione.*

Questo micete non è molto diffuso, e cresce nel tardo autunno, fino al dicembre fra i querciolì, nei terreni erbosi calcarei, sul margine dei boschi cedui, tramandando anch'esso un grato odore d'anici. È di colore

isabellino, ora tozzo, ora slanciato nelle forme. Il suo cappello, che da principio è fortemente arricciato verso il gambo robusto, si spiana poi con una lieve prominenza centrale per ridursi alla fine come un largo imbuto.

Questo fungo squisito, ma un po' sodo di tessuto, si prepara in umido e in *ragoût* (vedi *uovoli*) e si conserva nell'olio come i tartufi, o in scatole di latta col sistema *Appert* (vedi Cap. 38), oppure si dissecca, ma in questo caso conviene sorvegliarlo molto affinchè non rimanga preda degli insetti.

6. **La cardarella, il felengo, cicciolo, fungo della ferula, fungo della Bellamonte, d'Ampezzo ecc.** *(Pleurotus fuscus, P. Eryngii, P. Ferulae).* — Questo squisito fungo che si vende disseccato e a caro prezzo è molto diffuso in Italia dove cresce sulle radici di varie ombrellifere dopo il taglio dei fieni in autunno. Nelle Puglie ne fanno grande uso.

Esso è di forma irregolare, ha il cappello convesso, poi spianato, di colore fosco volgente al giallo e spesso collocato lateralmente e il gambo bianchiccio sul quale scorrono le lamelle bianche.

La cardarella disseccata tramanda un acutissimo odore aromatico ed è molto indicata per condire risotti, paste d'uova (vedi *uovoli in ragoût),* o per mescolarsi fra gl'ingredienti d'un pasticcio. Fresca si prepara in umido. Il famoso gelone, ricchione dei napoletani, o cardella, o cerrena, è anch'esso un pleuroto *(P. ostreatus)* e cresce a cespi sui tronchi ancora vivi degli alberi specie dei gelsi nel tardo autunno. Esso ha il cappello bruno grigiastro, il gambo bianchiccio peloso e la carne e le lamelle bianche.

7. **Il lapacendro buono, sanguini, fong dal pin ecc.** *(Lactarius deliciosus).* — Fra i lattarii, cioè fra i funghi che tagliati stillano un umore speciale di colore variato, il più apprezzato è senza dubbio quello che il babbo Linneo qualificò coll'aggettivo di delizioso, mentre in fondo il migliore è il *Lactarius volemus.*

Molti conoscono il lattario delizioso, questo fungo popolare dal cappello convesso poi depresso e alla fine in forma d'imbuto, d'un colore arancio vivo marmorizzato, che tramanda un latte croceo, e tagliato o ferito inverdisce. Esso si prepara in umido, ma molto più comunemente alla gratella o in tegghia ripieno (vedi *uovoli*). Sebbene molto noto e caratteristico, il lattario delizioso potrebbe confondersi dal volgo con qualche specie sospetta. I piccoli lattarii si conservano benissimo nell'aceto (vedi *funghi sotto l'aceto)* che conviene tuttavia cambiare di tratto in tratto per lavarli dalla mucilagine che li avvolge.

Il *Lactarius volemus* (Peveraccio giallo) ha il cappello giallo-fulvo e il gambo un po' più chiaro, il latte bianco e la carne compatta, dura, di sapore dolce e che appena tagliata si fa bruna. Cresce copioso nelle selve d'ogni genere, specie se muscose, ed è eccellente.

8. **Le rossole, colombine, ecc.** *R. lepida, vesca, lutea aurata ecc. ecc.* — Le rossole, funghi per lo più primaverili o estivi, si distinguono per la mirabile vaghezza dei loro colori, rossi, gialli, ranciati, violacei, verdeggianti. Le numerose specie mangerecce di questi miceti carnosi, quasi sempre di media grandezza, composti di semplice cappello e gambo e di graziose lamelle, si possono molto facilmente confondere dagl' insperti con le specie velenose dalle quali però si distinguono per il sapore dolce della carne, mentre le rossole nocive e sospette sono acri e astringenti.

Caratteristiche sono la squisita *Russula virescens* (Verdone), una delle migliori, per il suo cappello verde tutto pieno di screpolature, e la *Russula delica* (Colombina bianca) per le carni compatte del suo cappello bianco giallastro che si sprigiona a stento dal suolo sollevando seco una parte di umo. La prima si ammannisce in varie maniere, su per giù come gli ovoli, la *R. delica* invece va lungamente bollita nell' acqua prima di condirla con molta cipolla, aglio e prezzemolo, olio, burro, pepe e sale.

Le rossole guadagnano molto se miste con altri funghi.

9. **Il gallinaccio, finferlo** *(Cantharellus cibarius).* — Il gallinaccio è fungo dovunque conosciuto e cresce in tutte le selve. I piccoli cantarellini sono più saporiti dei grandi ma anche questi si possono allestire con buon esito purchè non siano troppo vecchi o flaccidi.

Il sistema migliore per cuocere i gallinacci è quello di farli bollire lungamente, con poc' acqua, lasciandoli assorbire tutto il liquido; quando sono asciutti si condiscono con olio, burro, pepe, sale e un battutino di cipolla e prezzemolo, e si tirano lentamente a cottura, spolverizzandoli una volta con della farina e bagnandoli con acqua o brodo. Il parmigiano li rende ancora migliori.

I piccoli cantarellini si possono conservare sotto l' aceto (vedi *funghi sotto l'aceto).*

Vi sono altri cantarelli mangerecci, ad esempio quello che cresce nel tardo autunno e che somiglia ad un fiore bruno dal gambo ranciato, il *Cantharellus lutescens*. È fungo abbastanza buono che si prepara in umido e che dev' essere freschissimo altrimenti tramanda un odore ripulsivo.

10. **La tromba da morto** *(Craterellus cornucopioides).* — Non dissimile dal precedente per la forma, la tromba da morto ad onta del

suo colore fosco e del suo triste nome è abbastanza ricercata. Essa si ammannisce in umido.

11. **Il prugnolo bastardo, fungo dal lievito, dalla farina ecc.** *(Clitopilus prunulus).* — Il prugnolo bastardo, fungo composto di cappello e gambo grigi biancastri e di lamelle rosate, si distingue per il suo odore di pasta in fermentazione. Esso cresce in tutti i boschi, è piuttosto piccolo e di carne molle per cui si cuoce anche in brevissimo tempo. Tagliato a minuti dadolini potete soffriggerlo in fretta nel burro come il polmone di vitello. È buono anche in umido (mezz' ora di cottura), o in in *ragoût* (vedi *uovoli*) come condimento della pasta d'uova, del risotto, o come ingrediente di qualche pasticcio ecc.

12. **Il pratajolo, fong dalla rosada,** *franc:* **champignon de couche** *(Psalliota campestris).* — Questo fungo eccellente, d' un colore bianco panna, composto di cappello fortemente convesso poi spianato, gambo annulato e lamelle rosee che nell' età adulta diventano fosche, cresce specialmente l' autunno nei luoghi erbosi e nei prati di montagna dove hanno soggiornato a lungo gli armenti.

Esso si coltiva anche artificialmente e costituisce anzi un lucroso ramo di commercio dell'Inghilterra e della Francia sebbene non possa raggiungere con la forzata coltura le qualità rimarchevoli di sapore e di profumo che gli conferisce la vita libera dei pascoli. È difficile il confonderlo coi funghi venefici; nel raccoglierlo però terrete conto soltanto degli esemplari freschi e giovani.

In quanto alla maniera di cucerlo potete valervi delle ricette indicate per l'uovolo osservando però che la cottura sia breve. Nelle famiglie delle *Psalliote* vi sono, oltre il pratajolo vero, altre specie mangerecce.

13. **Il fungo porcino, ceppatello, fong ferré, carpanoia, brise ecc.** *(Boletus edulis).* — I boleti sono funghi composti di cappello e gambo qualche volta annulato, e al posto delle lamelle hanno uno strato di tubetti contenenti le spore o sementi il quale si deve sempre eliminare a meno che non si tratti di giovanissimi esemplari nei quali è appena percettibile.

Vi sono parecchi boleti mangerecci, come il *B. granulatus*, il *B. elegans*, il *B. luteus*, ma il *Boletus edulis* li supera tutti per il suo piacevole aroma e subito appresso gli sta il *Boletus aereus* (Porcino nero) il quale ha il cappello e il gambo color castagno fulvo mentre il primo varia dal bianchiccio al nocciola.

I Romani conoscevano e apprezzavano i boleti che godono anche adesso

d' una fama giustificata in parecchie regioni d' Europa. In Italia molti paesi fanno commercio di boleti seccati, anzi per Varese Ligure essi sono una grande specialità.

Fra i boleti si trovano due specie molto venefiche: il *Boletus satanas* e il *Boletus luridus*, la cui carne al contatto dell' aria prende un colore azzurro o verdastro ceruleo, ma non sono da confondersi col *B. scaber* (Porcinello) e col *B. versipellis* (Porcinello color di arancio) la cui carne al contatto dell' aria prende un colore bluastro vinato che finisce quasi nel bruno, onde nera diventa poi nella tegghia e durante il seccamento. Anche questi boleti sono eccellenti, ma pochi mercati ne ammettono la vendita.

I boleti si apprestano nelle stesse maniere degli uovoli oppure colle ricette seguenti:

Boleti „triffolati.“ Sciogliete in un tegame un pezzo di burro, unitevi dell' olio e 2-3 acciughe pulite, diliscate e passate allo staccio, più un battutino di cipolla, di prezzemolo e d' erba cipollina. Quando questi ingredienti sono soffritti adagiatevi sopra i boleti tagliati a fettine, spruzzatevi il sugo di un limone, mettetevi sale, pepe, una fesa d' aglio intera che poi leverete, e un bicchiere di brodo (se di magro brodo di rane). Cottura 40-50 m.

In certe regioni, specie in Lombardia, i boleti si sogliono cuocere non più di 20-30 m. con solo burro, mentre in altre terre d'Italia usa lasciarli al fuoco anche due ore. I funghi preparati col primo sistema sono forse migliori ma per certi gusti essi conservano un aroma troppo forte e crudo.

Boleti con la salsa d' aglio alla provenzale. Cuocete dei boleti in umido, con olio, burro, cipolla, prezzemolo e un battutino di salvia e di menta, bagnandoli con brodo e marsala, poi versatevi sopra qualche cucchiaio di aceto d' aglio (vedi pag. 15), o dell' aglio pesto e diluito con aceto forte bianco, o una salsa d' aglio (vedi pag. 34). Lasciate sobbollire e servite.

Boleti con altre salse. Preparati i boleti come dicemmo, unitevi una delle salse seguenti: di pomodoro, di cipolla, di pepe, alla provenzale, d' erbe ecc. ecc.

Boleti fritti. Sono particolarmente buoni i cappelli dei boleti tagliati a fette per traverso, marinati con pepe, sale e sugo di limone, (vedi *uovoli*), ma si possono friggere anche a minute fettoline involte nella farina.

Fagottini di boleti. Allestite una pasta da *rissoles* o da *crescente* (vedi pag. 156 e 230), tirate una sfoglia di media grossezza, tagliatela a quadrati piuttosto grandi, collocate su ciascun pezzo di pasta un *cappello* di boleto col ripieno di *hâché* di funghi, o di *hâché* di carne (vedi

novoli) cotto alla gratella, chiudete il quadrato come un fagottino e friggetelo nello strutto. Potete fare i fagottini anche con altri funghi.

14. **Il griffo** *(Polyporus frondosus)*. — I polipori sono quasi tutti funghi legnosi, coriacei, di forma irregolare, formati di cappello e gambo, o cappello solo, con uno strato di tubetti contenenti i semi. Essi vivono sui tronchi degli alberi e forniscono soltanto poche specie mangerecce fra le quali il bellissimo griffo che s'annida come un cespo di fiori bianchi e bruni sui tronchi dei castagni feriti da qualche colpo d'accetta o di scure. È fungo squisito specialmente se si gusta giovine e fresco allestito in umido e dopo lunga cottura. Un solo cespo può bastare per diverse persone.

15. **Lo steccherino dorato** *(Hydnum repandum)*. — Gl'idni sono funghi per la maggior parte coriacei e legnosi, composti di cappello e gambo o di solo gambo. La parte inferiore del cappello è fornita di aculei che discendono anche sul gambo.

Gl'idni di qualità carnosa contengono due specie mangerecce, cioè l'*H. imbricatum* bruno di colore che cresce in lunghe strane file nei boschi di montagna verso l'autunno e che costituisce un cibo molto ordinario, e l'*H. repandum* di colore arancio, fungo diffusissimo ed eccellente ch'esige breve cottura e si può d'altronde confrontare col gallinaccio.

16. **La ditola gialla, manine, zampe d'orso ecc. ecc.** *(Clavaria flava)*. — Le clavarie sono noti funghi che hanno quasi sempre la forma di cespuglio proveniente da un solo stelo grosso, ramificato in mille guise. Tra le specie mangiabili la migliore è la clavaria gialla che si deve però ammannire come le sue compagne nello stadio giovanile quando le ramificazioni non sono ancora formate, altrimenti può riescire drastica e dannosa allo stomaco.

Prima di condire le ditole, fatele bollire come il gallinaccio. Esse costituiscono un cibo ordinario.

17. **Il fungo di gelatina** *(Guepinia rufa)*. — Questo bellissimo fungo ha l'aspetto di un cartoccino di gelatina d'un bel rosso fra lo scarlatto e il carminio. Si cucina in umido, ma è un po' indigesto.

18. **La vescia maggiore, licoperdo** *(Lycoperdon bovista)*. — I licoperdi sono funghi bianchi di forma globosa o semiglobosa che crescono nei pascoli alpini e la cui carne bianca e omogenea somiglia, al primo aspetto, alla panna congelata.

Il *Lycoperdon bovista* raggiunge anche 3 chilogr. di peso ed è fra le vescie la più squisita. Il sistema migliore per ammannirlo è quello

di tagliarlo a fette regolari della grossezza di mezzo centim. che poi si marinano con sugo di limone, pepe, sale e si friggono nell' olio o nello strutto bollente dopo averle immerse nell' ovo sbattuto e nel pangrattato. Il licoperdo preparato in questo modo ricorda i filoni e il cervello di vitello tagliato a fette e marinato riesce squisito anche sulla gratella.

19. **Lo spugnolo, sponziole ecc.** *(Morchella).* — Gli spugnoli sono funghi senza volva e senz' anello, composti di gambo e cappello, l'uno e l' altro vuoti e quest' ultimo in forma di mitra ed esternamente adorno di alveoli di varia grandezza. Gli spugnoli appartengono ai funghi più ricercati e più saporiti. Ve n' ha di varie specie ma le più squisite sono la *M. rotunda* il cui cappello è giallo ocrato, e che non è molto conosciuta e diffusa; subito dopo viene la *M. deliciosa* che ha il gambo bianco, la mitra di forma ovale e d'un colore grigio bruno e cresce in grandi famiglie sul margine delle foreste in aprile e maggio.

Gli spugnoli sono funghi innocui, specialmente se si ha cura di sopprimere tutti gli esemplari troppo adulti o umidicci. Nei mercati però essi si confondono spesso colla *Gyromitra esculenta* (spongino, sponziola bastarda), la cui mitra invece d' essere guernita di alveoli è semplicemente ondulata e increspata. Questo fungo, che sarebbe squisito, contiene, specie quand' è morbido, dei principii drastici ed è stato cagione di gravi avvelenamenti. Come dissi nei preliminari, si può renderlo commestibile bollendolo con acqua e sale in abbondanza e cuocendolo, dopo gettato il liquido che porta seco le proprietà venefiche, con olio, burro e il solito battuto di cipolla e prezzemolo.

Gli spugnoli si preparano nelle più variate maniere (regolatevi a norma delle ricette indicate per gli uovoli) e servono ad ammannire delle ottime minestre (vedi pag. 106), ad avvalorare i piatti di carne e a rendere più saporite le salse e i pasticci.

Spugnoli col ripieno. Prendete degli spugnoli piuttosto grandi, lavateli con molta diligenza, sottraete parte del gambo, dimezzateli, spennellateli internamente con dell' olio ed empiteli con dell' *hâché* di carne cotta (vedi pag. 140) misto con un po' di besciamella, collocateli in una tortiera unta con qualche cucchiaio d' olio, metteteli al forno, spargetevi sopra dei fiocchetti di burro, bagnateli con un po' di buon *consommé* e alla fine col sugo di limone. Servite con crostoni di pane. Gli avanzi dei gambi si pestano colla carne.

20. **Il tartufo nero** *(Tuber melanosporum)* **e il tartufo bianco** *(Tuber magnatum).* — Tutti conoscono questi ghiotti funghi che vivono sotterra, specie in vicinanza delle quercie, in forma di tuberi. Il miglior

tempo per la raccolta dei tartufi è l'autunno in cui essi tramandano il più forte profumo. I raccoglitori di tartufi avendo scoperto che l'acqua in cui si lavano, e che contiene le fibre del micelio, sparsa sulla terra a una profondità di circa 15 cent. dal suolo, giova alla riproduzione del fungo, vendono spesso i tuberi già lavati e poi nuovamente insudiciati con un po' di terra, inganno che nuoce non poco alla loro bontà.

Vi sono pareri diversi se si debba preferire il tartufo bianco o il tartufo nero. Certi gastronomi vantano la squisitezza del primo che cresce in grande abbondanza in Piemonte e col quale si prepara anche la famosa *fondua*, altri sostengono che il secondo (i celebri tartufi del Périgord sono pure neri), che si vede spesso sul mercato di Roma, sia di gran lunga superiore.

Comunque sia il tartufo nero ha un profumo più delicato del bianco, nel quale si riscontra un vago sentore d'aglio. I tartufi bianchi si mangiano anche crudi, affettati, con olio, pepe, sale e sugo di limone.

Tartufi alla casalinga. Lavate i tartufi con un po' di vino bianco, spazzettandoli diligentemente, badate di non spellarli perchè la corteccia contiene la maggior parte d'aroma. Affettateli col tagliatartufi e metteteli in una tegamina con olio, burro, sale e pepe. Dopo 15 m. circa di cottura a fuoco dolce aggiungetevi formaggio parmigiano in abbondanza e sugo di limone.

Potete unirvi anche delle erbe trite e una foglietta d'alloro.

Tartufi al madera. Come sopra, soltanto vi aggiungerete alla fine un po' di sugo di carne e un bicchiere di madera.

Tartufi al „gratin". Strofinate con dell'aglio un piatto di porcellana resistente al forno, ungetelo col burro, mettetevi uno strato di tartufi affettati, poi uno strato di sottilissime fette di formaggio, rinnovate una volta questi due strati spolverizzandoli di pepe e sale, coprite cogli ultimi tartufi che vi rimangono, bagnate tutto con dell'olio fino, spargetevi sopra dei fiocchetti di burro e finalmente spolverizzate di pangrattato finissimo e collocate a forno molto lento. Quando il parmigiano si fonde, servite con crostoni di pane e spicchi di limone.

Tartufi in „purée". Amalgamate al fuoco un pezzo di burro con un cucchiaio o due di farina, sciogliete con del buon sugo d'arrosto, unitevi dei tartufi pestati quanto più finamente vi riesce, sale e pepe e un po' di marsala, incorporate tutto facendo sobbollire adagio, poi passate allo staccio e conservate a bagnomaria, fino al momento di servirvene.

Pasticcini di tartufi. Foderate degli stampini di pasta frolla o di pasta sfoglia (vedi Cap. 11), empite il vano con dei tartufi preparati alla casalinga, chiudetelo con un rotondino di pasta, cuocete pochi m. al forno.

Tartufi col ripieno. Prendete dei bei tartufi tutti eguali, lavateli bene strofinandoli collo spazzolino intinto nel vino bianco, levate via una fetta a ciascun tartufo, fategli un incavo con un coltellino tagliente, pestate un pezzo di formaggio di grana con del burro, unitevi sale e pepe bianco, empite il piccolo vano con questo composto, rimettetevi sopra la fetta tagliata, cospargete i tartufi esternamente di sale e pepe, involgeteli ad uno ad uno in sottili fette di lardo e in un foglietto di grossa carta a mano lievemente bagnato. Cuoceteli un' ora entro la cenere calda e serviteli con una salsa di tartufi (vedi pag. 28) fatta coi cascami della precedente operazione.

21. **I falsi tartufi, patatine ecc.** *(Rhyzopogon rubescens).* — Questo fungo che appare in primavera e in autunno a fior di terra nei boschi di pini e che ha la forma di tuberi giallastri irregolari venati di rosso come minuscole patate, è mangereccio ma non molto saporito. I pastori lo gustano crudo come parecchie altre specie di funghi, ma lo si può anche cuocere in umido, tagliato a sottili fettine.

22. **Costolette di funghi.** — Cuocete dei funghi in umido (si prestano specialmente i cantarelli, *finferli)* asciugateli bene al fuoco, unitevi poi 2 uova intere, un po' di pangrattato, di farina e di formaggio, un pizzico di cannella e una presa di noce moscata. Formate con questo composto delle piccole costolette o polpettine involgetele nell' ovo sbattuto e nel pangrattato e fatele rosolare nel burro.

Maniera di seccare e conservare i funghi. — Vedi *verdure in conserva, funghi e frutta seccati* Cap. 38.

23. **Maniera di adoperare i funghi secchi.** — I funghi seccati si mettono nell'acqua tiepida alcune ore prima di cuocerli, poi si risciacquano coll'acqua fresca, comprimendoli fra le mani. Del resto si ammanniscono quasi sempre in umido (vedi *uovoli)* e s' impiegano per condire le paste d' uova, risotti, pasticci ecc. Badate di essere cauti nell'acquisto dei funghi secchi che non perderebbero mai i loro principii venefici se non fossero scelti, da persona esperta, fra le specie innocue.

CAPITOLO VENTESIMO

L' INSALATA

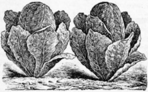
Sezione I.

1. **Insalata verde.**

Indivia. Per bene insaporire la bella qualità d'indivia riccia d'estate e d'inverno, l'indivia scariola tonda e quella a cornetti, strofinerete l'insalatiera con una fesa d'aglio prima di mettervela e di versarvi il solito condimento di olio, sale, pepe e aceto di serpentaria.

L'indivia è ottima anche nelle insalate miste, con *magonnaise.* Se v'aggrada potete aggiungervi anche qualche fetta di tonno trito.

Lattuga. Numerose sono le varietà della lattuga. Si considerano fra le migliori quella di Genzano, la lattuga chiara a chiazze rosse che i tedeschi chiamano *Forellensalat,* e la lattuga detta *cappuccio* o *ghiacciola* di montagna le cui palle sode, verdi all'esterno, racchiudono delle foglie bianche squisite, scricchiolanti sotto i denti.



Lattuga romana.

La lattuga si condisce come l'indivia ma vi si possono aggiungere dei cetrioli a fettine e delle erbe trite, come cerfoglio, basilico, borrana, ruchetta ecc. ecc.

La lattuga romana si mangia anche senza condimento.

Acetosa. Le foglie crude, pulite dei nervi, condite con olio, aceto, pepe e sale.

Borrana. Le giovani foglie della borrana, che hanno un vago sapore di cetriolo, si tagliano a listerelle e si servono sole o con ova sode e col solito condimento, oppure miste colla lattuga.

Crescione di fonte (Sisymbrium nasturtium). Come la borrana.

Agretto o crescione di giardino (Lepidium sativum). Come sopra.

Falso crescione (Veronica beccabunga). Come sopra.

Radicchiella, o dente di leone. Quest' insalatina primaverile, che dev' essere appena spuntata dal terreno e quasi bianca ancora, si condisce tanto cruda come cotta con olio, aceto, pepe e sale, o *mayonnaise.* Volendo potete unirla con altre erbe.

Ruchetta, rucola (Eruca sativa). Erbina saporita che si mescola con altre specie e che si serve specialmente colla lattuga ch' essa rende più digeribile.

Valerianella, dolcetta. Vi sono diverse varietà commestibili di valeriana. Seminata in settembre, essa fornisce (nei climi dolci) un' ottima insalatina d' inverno da condire semplicemente con olio, sale, pepe e aceto di serpentaria.

Raperonzolo (Campanula rapunculus). Sebbene il sapore ne sia alquanto diverso si possono gustare le foglie giovani e i grumoli dei raperonzoli come la dolcetta, è meglio tuttavia mescolarli con altre verdure. Raccoglieteli alcune ore prima d'adoperarli.

Raperonzolo d'Etampes.

Porcellana. Le foglioline di questa pianta indigena dei nostri paesi e molto usata in Francia sotto il nome di *pourpier*, come ingrediente da minestra e come verdura, si servono anche crude, ben lavate, sole o miste con altre erbe e condite con olio, aceto, pepe e sale.

Cicoria da taglio. Levate i nervi alle foglie della cicoria da taglio, riducetele colle forbici in sottilissime listarelle, servitele col solito condimento sole o miste con dadi di patata e dischi di barbabietole cotte. Se sono dure potete cuocerle.

Cicoria d' inverno e radicchio di Treviso. Il famoso radicchio di Treviso è una specie raffinata di cicoria a cui la coltivazione ha dato un aspetto dei più eleganti per la sua forma e per i suoi svariati colori. Tanto la cicoria come il radicchio si servono con un condimento sem-

plice, ma riescono gustosi anche coll'aggiunta di una buona salsa tartara (vedi Cap. 6).

NB. Il radicchio di Treviso si prepara anche alla gratella dopo averlo marinato con olio, pepe e sale. A ciò possa cuocersi bene fenderete in quattro parti il pezzetto di radice ch' è annessa alle foglie.

Erba cipollina. Quest' erbina, dal lieve sapore di cipolla, serve per dar sapore all' insalata cruda e a quella di ova sode.

Insalata di erbe miste o minutina. Quest' insalata che ha per base un bel cesto d' indivia o di lattuga e che si condisce con della buona *mayonnaise* può variare assai nei suoi ingredienti secondarii. Scegliete la guernizione fra tante erbe: erba stella, salvastrella, sedanina, prezzemolo, cerfoglio, crescione, borrana, dente di leone, ruchetta, dolcetta, raperonzolo, porcellana, cipollina, serpentaria, menta, pimpinella ecc. ecc. Qualche volta vi s'addicono anche dei fiori, come il nasturzio, le mammole, le azzurre corolle di borrana, le corolle gialle dell' *oenothera* ecc.

Verze cotte e crude. Le verze, cotte nell' acqua salata, si servono col solito condimento. Se volete allestirle crude le taglierete a fettoline sottilissime con le forbici e alcune ore prima di servirle le condirete con olio, aceto, pepe, sale, due o tre acciughe trite e stemperate nell' olio e un po' di senapa francese. Se la cipolla non vi ripugna potete aggiungerne un battutino fino alle acciughe.

Cavoli cappucci. Prendete una bella palla di cavolo cappuccio bianco e una piccola di cavolo cappuccio rosso. Tagliatele a listarelle sottilissime, collocatele in una insalatiera, versatevi sopra dell' acqua bollente, lasciatele riposare 5-6 ore, conditele poi con molto pepe, olio, sale, aceto d' erbe e senapa, oppure con la *mayonnaise*.

„ Sauerkraut " alla polacca. Lavate un chilogr. di *sauerkraut* versandovi sopra dell' acqua bollente, aggiungetevi un battutino di cipolla, di rafano *(cren)*, prezzemolo, basilico e santoreggia, condite come il solito, prendendo aceto d'erbe, unitevi, se v' aggrada, un po' di lattuga.

Germogli di rapa. Le rape, collocate in cantina per la provvista d' inverno, mettono dei germogli che si cuociono nell' acqua salata e si servono poi col solito condimento. Nella bassa Italia vi sono anche i broccoli di rapa, verdura sana e squisita.

Cavolini di Bruxelles. Questi germogli che costituiscono una verdura fina sono assai gustosi anche in insalata, col solito condimento.

Cardi e biete. Le costole delle biete e i fusti di cardo, bene mondati, tagliati a pezzetti e lessati nell' acqua salata, si allestiscono col solito condimento.

Asparagi. Dopo aver raschiato gli asparagi con un coltellino leverete la parte più dura del getto e pareggiandoli in fondo li legherete a

mazzolini e li collocherete entro l'apposito arnese, (vedi pag. 415) coprendoli d'acqua bollente salata. Quando saranno morbidi, ma non così cedevoli al tatto da rompersi, levateli con cura dall'*anima* del recipiente, lasciateli sgocciolare un momento e collocateli sopra un piatto, colle punte dalla parte interna, servendoli col solito condimento mescolato a parte in una salsiera o con una buona *mayonnaise* d'ova sode.

Gli asparagi lessi, nei pranzi, si servono quasi sempre colla salsa olandese (vedi pag. 26, N.° 11).

I ritagli degli asparagi seccati servono per dar sapore alle minestre.

Asparagi selvatici o *asparagelle*. Come sopra.

Asparagi di monte o *finti asparagi* (vedi pag. 416). Come sopra.

Sezione II.

2. **Insalata fatta coi fiori o coi frutti delle verdure.**

Broccoli e cavoli fiori. Cuocete secondo la regola i broccoli o i cavolfiori nell'acqua salata, fateli sgocciolare, separatene i fiori, tagliatene i gambi se sono troppo lunghi, disponeteli in corona entro l'insalatiera, mettendovi nel mezzo una buona *mayonnaise* alla quale avrete aggiunto un po' di panna densa, pepe bianco e aceto d'erbe.

Se volete omettere la *mayonnaise* li condirete con olio, pepe, sale, aceto di serpentaria e un battutino d'erbe fine.

Carciofini. Se sono molto giovani potete gustarli crudi con olio, pepe e sale. Volendo cuocerli, li taglierete in quattro parti e li farete lessare nell'acqua bollente salata, poi li servirete con un condimento semplice, oppure con olio e con un battutino d'acciughe.

Se sono molto piccoli potete cuocerli interi (dopo avervi introdotto nel mezzo un pizzico di cipolla trita finissima e soffritta nel burro) e condirli poi come sopra.

Oppure: li farete marinare con olio, pepe, sale, senapa francese e un battutino di scalogno e prezzemolo e li servirete dopo due ore.

Carciofi grandi colla „mayonnaise." Cuoceteli nell'acqua salata bollente, sfogliateli, mettete da parte i girelli ben puliti dal fieno.

Raschiate quindi con un cucchiaino d'argento tutte le foglie, raccogliendone la parte molle per poi passarla allo staccio. Mettete questa polpa in una catinella, mescolatevi della densa *mayonnaise*, diluite questa salsa con un po' di sugo di limone o con un po' di panna e versatela sui fondi che avrete collocati in una insalatiera.

Pomidoro. Pulite dei pomidoro non troppo maturi dai loro semi, spremendone la parte acquosa del sugo. Tagliateli a fettine, conditeli con olio, pepe e sale in abbondanza, senapa francese, aceto d'erbe o

aceto d'aglio (vedi pag. 14-15). Unitevi, se v'aggrada, delle fette d'ova sode ecc.

Se preferite allestirli interi, tagliateli a metà, puliteli dai semi, riempiteli con un battutino di cerfoglio, prezzemolo, basilico e cipolla misti con pepe e sale e versatevi sopra una buona *mayonnaise*.

Cetrioli. Scegliete dei cetrioli di media grossezza e che abbiano i semi poco sviluppati. Mondateli, tagliateli a fette sottilissime, spolverizzateli di sale. Trascorsi pochi minuti scolateli, conditeli con molto pepe, olio e aceto di serpentaria. Se v'aggrada mescolatevi anche un po' di rafano grattato *(cren)*, o parti eguali di sedano e barbabietole cotti e tagliati a fettine e un battuto d'erbe odorose.

I cetrioli gradiscono molto anche le fette di cipolla crude o *imbianchite*, secondo il gusto, e qualche fettolina di pomodoro.

Zucchini. Mondateli, tagliateli a filetti grossi e regolari o a dadi, metteteli al fuoco nell'acqua fredda salata; quando sono teneri ma non molli levateli, fateli sgocciolare, conditeli con olio, pepe, sale e aceto di erbe o con una *mayonnaise* mista con della senapa inglese.

Zucca marina o zucca barucca. Cotta la zucca al forno (vedi *Verdure)* tagliatela a dadi e servitela con un condimento semplice o colla salsa tartara.

Melanzane. Lesse, mondate, tagliate a fette, condite come sopra, sole o con altri ingredienti.

Fagiolini in erba gialli o cornetti verdi. Levate diligentemente il filo ai fagiolini (si trovano ora in commercio delle piccole macchine allo scopo), lavateli e cuoceteli gettandoli nell'acqua salata bollente alla quale avrete aggiunto un pizzico di bicarbonato di soda. Conditeli poi con olio, aceto, sale, pepe e un battutino di prezzemolo e sentoreggia al quale, se v'aggrada, potete aggiungere anche dell'erba cipollina.

Al momento di portarli in tavola i fagioli devono essere tiepidi.

Fagiolini sgranati freschi. Cuoceteli e conditeli come sopra con un battutino finissimo d'aglio e cipolla.

Fagiolini sgranati secchi. Se i fagioli sono di qualità restia alla cottura potete tenerli in molle durante la notte e metterli poi al fuoco in una pentola piena d'acqua fredda. Se volete renderli più digeribili prendetevi la cura di mondarli. Cotti che siano scolateli bene e serviteli col condimento semplice o con un battutino di cipolla e d'acciuga.

Piselli mangiatutto o taccole. Come i fagioli. Cibo famigliare ma sano.

Lenticchie. Cuocete le lenti (vedi pag. 101 N.° 150) nell'acqua, con prezzemolo, basilico e maggiorana; se vi piace anche colla polpa trita di due acciughe; conditele poi come i piselli.

Sezione III.

3. Insalata di tuberi e di radici.

Patate. Vi sono maniere svariatissime di allestire le patate in insalata:

Come „purée.“ Cuocete a vapore delle buone patate farinose, passatele allo staccio, collocatele in una insalatiera in forma di piramide, sulla cui cima porrete un ciuffo di lattuga o d'indivia. Circondate questa piramide con ogni sorta di radici cotte a dadolini, come barbabietole, sedano, carote, rape, pastinaca, prezzemolo; cospargete la *purée* di capperi, guernitela con *mixed pickles*, olive ecc. e coprite i dadolini con una densa *mayonnaise* diluita con l'aceto dei capperi.

Oppure: Contornate semplicemente la piramide di *purée* con della *mayonnaise* mista con un po' di senapa francese.

Con tartufi alla Demidoff. Eguale quantità di patate a fettine (cornetti da insalata) e fettine di tartufi cotti nel vino. Condimento semplice oppure colla *mayonnaise* e con della senapa.

Con erbe. Tagliate delle buone patate a fette, versatevi sopra un po' di *consommé*, conditele con olio, aceto di serpentaria, sale, pepe, dopo averle frammischiate con un battutino di prezzemolo, basilico, santoreggia, cerfoglio e maggiorana.

Con sedano e barbabietole. Egual quantità di sedano, barbabietole e patate a fette. Condimento semplice o *mayonnaise*.

Colle aringhe. Prendete due aringhe salate che abbiano il *latte*, mettetele un giorno nell'acqua e un giorno nel latte affinchè perdano il soverchio sapore di sale. Mescolate il *latte* delle aringhe con un po' d'olio, con dell'aceto di serpentaria, e con un po' di panna densa, guernite una insalatiera piena di fette di patate cotte a vapore coi filetti dell'aringa e versatevi sopra la salsa, unendovi un battutino di cipolla.

Colle cipolle rosolate. Mettete dell'olio al fuoco, e quand'è ben caldo, fatevi rosolare alcuni cerchielli di cipolla, versate tutto sulle patate tagliate a fette, aggiungete sale, pepe e aceto.

Col limone. Tagliate delle patate cotte a fette sottili, conditele semplicemente con olio, pepe, sale e sugo di limone.

„Topinambours“ (Peri di terra). Cotti come le patate, conditi con olio, pepe e sale a fettine o a dadolini.

Radici di cicoria. Raschiate con un coltellino le radici e gettatele di mano in mano nell'acqua fredda. Se sono molto grosse o di qualità dal

midollo duro converrà porle tutte in fila su di un tagliere (prima ancora di pulirle) e passarvi sopra tre quattro volte con forza il matterello. Mettetele a cuocere con dell'acqua fredda, aggiungetevi un pugnetto di farina affinchè restino bianche e un poco di sale. Sgocciolatele e tagliatele a pezzetti regolari con un coltello di legno; se hanno il midollo duro apritele per levarlo e, calde ancora, conditele con olio, pepe e sale. A metà cottura, se non le volete molto amare, cambierete l'acqua.

Sium Sisarum.

Scorzonera. Come sopra, soltanto aggiungerete all'acqua in cui cuocete le radici un po' di sugo di limone a ciò restino bianche. Bene scolate e tagliate a pezzi, le condirete poi con olio, pepe, sale e aceto d'erbe, oppure con aceto di serpentaria e un battutino d'erbe miste, anche con erba cipollina.

Carote. Cotte che le abbiate nell'acqua tagliatele in forma di dischi, di filetti o di dadi. Le carote servono, in genere, d'ornamento alle altre insalate; c'è però chi le gusta particolarmente anche sole, con olio, aceto, pepe e sale.

Radici di pastinaca e di prezzemolo. Come sopra, soltanto tagliate in forma di dischi.

Porri. Come sopra.

Radice dolce (Sium Sisarum) e rapontica (Oenothera biennis.) Queste due qualità di radici non sono molto conosciute ma, cotte nell'acqua, tagliate a fette e condite semplicemente con olio, aceto, pepe e sale riescono assai gustose.

Oenothera biennis.

Barbabietole. Badate di non romperle nel lavarle affinchè non perdano il sugo, e cuocetele nell'acqua senza mondarle onde non anneriscano. Aggiungetevi una cucchiajata di seme di comino e, se v'aggrada, cuocete a parte due tre radici di sedano (un quarto circa delle barbabietole). Mondate le barbabietole, tagliatele a fette come il sedano, collocatele nell'insalatiera mettendovi frammezzo qualche fiocchetto di armoracia *(cren)* grattata e versatevi sopra olio, aceto di serpentaria, sale e pepe.

Oppure: Conditele con una buona *mayonnaise* e aggiungetevi delle fettine di cipolla scottate coll'acqua bollente. Le barbabietole si cuociono anche al forno intingendole in due riprese nell'acquavite. Quando cominciano a raggrinzarsi sono pronte.

Barbabietole.

Sedano. Cuocete le radici di sedano bene pulite nell'acqua, tagliatele a fette e, quando sono tiepide, conditele con olio, pepe e sale. Se v'aggrada spruzzatevi un po' di sugo di limone.

Oppure: Servite il sedano con una buona *mayonnaise* e, prima di condirlo, versatevi sopra qualche cucchiaio di *consommé.* I tedeschi uniscono alla *mayonnaise* un po' di crema densa.

Il sedano in insalata è ottimo così solo, ma conviene anche per guernizioni e per insalate miste.

Ramolacci d'estate.

Il sedano si prepara in insalata anche crudo colla senapa francese.

Radici, ramolacci. Tagliate i grossi ramolacci d'inverno o d'estate a fette sottilissime e così crudi cospargeteli di sale. Un'ora prima di servirli, conditeli con pepe bianco abbondante e olio.

Oppure: Grattateli minutamente e serviteli subito col medesimo condimento.

NB. I piccoli ravanelli rossi semplici o intagliati a guisa di fiori servono d'ornamento per le insalate miste.

Rape. L'insalata di rape non è molto usata perchè alquanto insipida. Certuni nondimeno l'aggradiscono. Cotte che abbiate le rape nell'acqua le taglierete a dischi e le condirete con molto pepe, olio e sale.

Cipolle. Tagliatele a fettine, versatevi sopra dell'acqua bollente a ciò perdano la volgare acutezza del sapore, conditele poi con molto pepe, olio, aceto d'erbe,

sale e, se v'aggrada, un battutino di salvia. In Germania prima di condirle le soffriggono nel burro.

Choro-gy. Bollite i tuberi dei *choro-gy* nell'acqua finchè sono morbidi, conditeli con della *mayonnaise.*

Tartufi. Affettati crudi, poi conditi con olio, pepe, sale e sugo di limone, oppure cotti nel vino bianco e conditi colla *mayonnaise* e con un battutino d'erbe o d'acciughe e d'aglio, misto con pepe, sale, olio e sugo di limone.

Tartufi alla francese. Cuocete degli asparagi nell'acqua salata, tagliatene le cime a pezzetti, cuocete nel vino bianco dei tartufi tagliati a fettine, mescolateli unendovi una buona *mayonnaise.*

Funghi. I funghi cotti in umido con poco burro si sgocciolano un'ora in un colatojo, poi si condiscono con olio e aceto.

Diversi generi d'insalata mista.

4. **Insalata di sardelle o d'acciughe.** — Cuocete delle patate a vapore, passatele da uno staccio fino, fate una piramide di questi fiocchi leggeri in un'insalatiera di cristallo, guernitela in cima con un ciuffo di radicchio di Treviso o d'altro verde, cospargetela di buona *mayonnaise* mista con un po' di senapa inglese. Guernitela con un contorno di mucchietti di verdure diverse cotte e condite a parte, secondo quello che offre la stagione: broccoli, cavoli fiori, carciofi, fagiolini nella buccia e sgranati, cetrioli, patate, sedano, barbabietole, carote, pomidoro ecc. ecc. anche indivia o lattuga o altre insalate verdi.

Dividete a metà una dozzina di belle sardelle che avrete messe in molle un giorno nel latte perchè perdano il sale, levate loro la spina, rotolate i due filetti in modo da formare un cerchiello, guernite con questi cerchielli le verdure che circondano le patate, e riempiteli ciascuno in modo diverso, alternando i colori, con caviale, albume d'uovo cotto sodo trito e condito, erbe fine pestate, tuorlo d'uovo pure cotto sodo, capperi, filettini d'arigusta, code di gamberi ecc. ecc.

La guernizione di quest'insalata si può variare in molte maniere. Non indarno Goethe la celebrò in una strofa in cui dice che il mondo è un'insalata di sardelle.

5. **Insalata d'aringhe.** — Mettete 6 belle aringhe nell'acqua e il giorno seguente sostituite all'acqua il latte.

Trascorse 24 ore diliscatele con molta diligenza e tagliatele a filetti regolari.

Tagliate pure a filetti delle buone patate, cotte a vapore, alcune

barbabietole e due radici di sedano, aggiungetevi delle fettine di cetrioli sotto l'aceto, un po' di tonno sott' olio, se il sapore v'aggrada anche qualche filetto di arigusta in scatola.

Fate una buona *mayonnaise* (vedi pag. 41) col *latte* delle aringhe, 3 tuorli, un po' di panna, olio, sugo di limone e senapa francese. Involgetevi tutti quest' ingredienti dopo averli bene spruzzati con dell' aceto di serpentaria. Lasciate riposare il composto alcune ore in cantina o sul ghiaccio entro l'insalatiera, guernitelo a vostro piacimento con uova sode, olive, acetini diversi, filetti di sardella, di salmone, sardine sott' olio e insalata verde.

6. **Insalata d' anguilla.** — Levate la pelle a un' anguilla, staccatene la carne dalla spina, marinatela con un po' di sale.

Trascorse alcune ore, lessatela nell' acqua con mezzo limone, due foglie d' alloro e un po' d' aceto d' erbe, o se lo preferite cuocetela in tegghia con un battutino di salvia e d' alloro e nessun condimento, spruzzandola di tratto in tratto con del buon aceto.

Intanto avrete fatto bollire la pelle, la testa e la spina nell'acqua con due scalogni e qualche erba odorosa, come timo e maggiorana.

Fate pure struggere del burro in un tegamino, unitevi un cucchiaio o due di farina, diluite con del buon *consommé* e formate una pappina come una besciamella (la farina deve perdere il suo sapore), unite a questa pappina l' acqua passata dal colabrodo e ristretta in cui avrete cotto i cascami dell' anguilla.

Preparate una *mayonnaise* solita con tuorli sodi o freschi, come meglio v' aggrada, mescolatevi dei capperi, un po' di senapa francese e la pappina. Versate questa salsa sull' anguilla disposta in un' insalatiera e guernitela a vostro piacimento con verdure sotto l' aceto, uova sode, code di gambero, caviale, salmone o arigusta in scatola ecc. ecc.

Volendo farla più semplice la condirete con olio, pepe, sale, aceto d' erbe, sugo di limone, erbe trite (salvia, timo, prezzemolo, maggiorana) e la guernirete con acetini.

7. **Insalata di pesci e di crostacei.** — I pesci grossi, specie se lessi, e i crostacei, si prestano tutti ad essere allestiti in insalata, con salsa *mayonnaise*, con semplice condimento di olio, limone, pepe e sale o con guernizioni diverse, sovrattutto le trote, il salmone, il carpione, i gamberi, l' arigusta, l' astaco che deve essere particolarmente fresco e le cui uova peste si uniscono alla *mayonnaise* per darle un bel colore. Anche le conchiglie cotte secondo la regola (vedi pag. 111) si possono condire in insalata, mescolando con un po' di *mayonnaise* l' acqua che

ne scola quando s' aprono. I testacei però vanno mescolati con filetti di pesce, e in genere è bene che l' insalata sia composta con svariati ingredienti.

8. **Insalata mista all' italiana.** — Condite a parte con olio, aceto, pepe e sale tutti i legumi e le radici che offre la stagione e che avrete cotti nell' acqua.

Passata un' ora circa ungete uno stampo dritto e liscio coll' olio e mettetevi i legumi a strati o a mucchietti secondo il vostro gusto, badando di alternare i colori, aggiungendovi anche dei capperi e degli acetini. Premete un pochino il composto entro lo stampo, lasciatelo riposare un' ora in un luogo fresco, poi versatelo in un' insalatiera.

Oppure: Frammischiate alle verdure qualche cucchiajo di buona *mayonnaise*, delle uova sode, qualche filetto di acciuga, code di gamberi, pezzetti d' arigusta e procedete come sopra.

Volendo preparare quest' insalata senza lo stampo, disporrete tutti gl' ingredienti in bell' ordine in un' insalatiera, mettendovi nel mezzo una buona *mayonnaise*.

Insalata all' italiana in gelatina. — Vedi *„ Chartreuses" di verdura* pag. 344, 345.

9. **Insalata di carne.** — Come i pesci si prestano la maggior parte per essere conditi in insalata, così si possono preparare delle gustose insalate con le più svariate qualità di carne: avanzi d'arrosto di vitello, di manzo, di pollo, o di selvaggina, lingua di manzo salata, e carni salate d' altro genere.

Sta nel gusto di chi le allestisce lo scegliere i migliori ingredienti per guernirle, tanto fra le verdure, come fra gli acetini, i generi diversi di salsa *mayonnaise*, le erbe trite, le uova sode, le code di gambero, i filetti di salmone, di acciuga, di sardella, il caviale ecc.

Particolarmente buone sono le insalate di pollo.

10. **Insalata di pollo lesso.** — Filetti di pollo lesso, spruzzati di aceto aromatizzato e di limone, intinti in una buona *mayonnaise*.

11. **Insalata di polli arrosto.** — Cuocete dei polli arrosto badando che restino molto morbidi. Staccatene tutta la carne a filetti.

Pestate le briciole nel mortajo. Cuocete a parte con del madera alcuni tartufi tagliati a fette.

Preparate un po' di gelatina di carne e una buona *mayonnaise* con tuorli d' uovo freschi, unitele mescolandovi anche la carne pesta dei polli e un po' di capperi.

Disponete i filetti dei polli in forma di piramide nell'insalatiera, copriteli colla *mayonnaise*, guerniteli in cima con un ciuffo di indivia bianca, fate un contorno d'indivia o di lattuga alla piramide, versate sopra al verde un miscuglio d'olio, aceto d'erbe, pepe, sale e senapa francese e qualche cucchiajata di gelatina congelata e trita.

12. **„ Vinaigrette ".** — Quest'insalata d'origine francese e di uso affatto familiare si allestisce di solito con gli avanzi di manzo bollito al quale s'aggiungono dadini di patata, di barbabietola, di carota, di cetriolo, di sedano, germogli di cavolo, broccoli o cavolfiori, uova sode, filetti d'acciuga, acetini, capperi ecc. ecc. Preparati e mescolati bene tutti gl'ingredienti vi verserete sopra una buona *mayonnaise* mista con qualche cucchiaio di gelatina e servirete l'insalata dopo alcune ore.

13. **Insalata di testa di vitello.** — Cotta che abbiate nel brodo e tagliata la testina a filetti la farete marinare alcune ore con aceto, pepe, sale e una fesina d'aglio. Al momento di servirvene la condirete con una salsa di cipolle trite, prezzemolo, senapa forte, olio, pepe, sale e capperi.

In questo modo si preparano per l'uso di famiglia anche i piedi di vitello e la testa di manzo. Se v'aggrada potete riscaldare quest'insalata prima di servirla.

14. **Insalata d'uova.** — Uova sode tagliate a fette, o trite, condite con aceto d'erbe, olio, sale e pepe, oppure con una *mayonnaise* alla quale mescolerete dei capperi.

15. **Insalata fina di caviale.** — Dimenate 200 gr. di caviale da solo prima, poi con un po' di burro fresco, il sugo di un limone, un cucchiajo di panna e un pochino d'olio, pestate a parte 2 scalogni, uniteli al composto e passate tutto allo staccio, aggiungendo, se occorresse, un altro po' di sugo di limone.

Disponete in una insalatiera dei filetti misti di pollo lesso e di pesce lesso, frammezzati con ova sode e acetini intorno ad un piccolo zoccolo di *purée* fredda di patate (vedi pag. 447), versatevi sopra la salsa e collocate tutto sul ghiaccio.

CAPITOLO VENTESIMOPRIMO

I TRAMESSI DOLCI.

1. **Tagliatelle dolci.** — Lavorate 2 uova con 2 cucchiai di zucchero, una presa di sale e mezzo bicchiere d'acqua, intridete in questo liquido la farina occorrente per farne un pastone simile a quello delle tagliatelle che poi stenderete, non troppo finamente, col matterello. Tagliate le sfoglie in tante striscioline di mezzo centimetro e della lunghezza di un dito e, asciugate un poco che siano, cuocetele nel latte, ma non tanto che riescano molli, movendole spesso con una forchetta di legno, e riponetele alcuni minuti in un luogo caldo, nel loro tegame. Collocatele quindi in una terrina resistente al forno, frammezzandole con dei fiocchetti di burro, spolverizzatele di zucchero, e fate che prendano un po' di colore. Quando le rovesciate sul piatto da portata, cospargetele di zucchero e passatevi sopra la paletta arroventata.

2. **Gnocchi dolci di ricotta.** — Lavorate 40 gr. di burro in una catinella, aggiungetevi 2 cucchiai di zucchero vanigliato, 1 uovo intero, mezza forma di ricotta dolce e mescolate tutto con diligenza unendovi ancora due mestoletti di pangrattato. Formate colle mani bagnate dei gnocchi rotondi come piccole mele e, quando sono tutti pronti, metteteli in un pajolo dove avrete fatto bollire dell'acqua che adesso lascierete appena *fremere*. Quando i gnocchi vengono a galla, levateli colla schiumarola, metteteli in una scodella e conditeli con burro e pangrattato arrostito nel burro dopo averli cosparsi di cannella. Dolce tedesco ma punto disaggradevole.

3. **Palle di neve** *(Gnocchi d' albume)*. — Fate bollire in una padella 12 decilitri di latte con 40 gr. di zucchero e la buccia tagliata fina di un limone. Sbattete 8 albumi a densa neve, unitevi 140 gr. di zucchero finissimo, mettete il composto a cucchiajate regolari in forma di

uova nel latte bollente ritirando la padella sull'angolo del fornello, lasciatelo rapprendere 4-5 m., sgocciolate poi i candidi gnocchi su uno staccio, disponeteli in un piatto caldo e serviteli con uno zabaione di latte fatto colla metà dei tuorli (vedi Cap. 24).

4. **Piccoli gnocchi alla salisburghese.** — Rammollite 50 gr. di burro a bagnomaria, lavoratelo, unitevi 4 tuorli, 2 cucchiaini colmi di farina fina, 1 cucchiaino di zucchero, 3 albumi a neve, un po' di sale. Fate bollire in una cazzarola bassa un pochino di latte con un pezzettino di burro e un pizzico di vaniglina, gettatevi il composto, coprite la cazzarola, lasciatelo rapprendere alcuni minuti, riducetelo in tanti pezzetti in forma di gnocchi, voltateli una volta, serviteli subito spolverizzati di zucchero. Queste dosi servono per 3 persone.

Potete anche collocare la cazzarola al forno e aumentare la quantità del burro e della farina in proporzione, conservando il numero delle uova.

5. **Gnocchi di pasta reale.** — Mettete al fuoco in una cazzarola $^1/_2$ litro d'acqua con un pezzo di burro grosso come un uovo e, quando bolle, ritirate la cazzarola sull'angolo del fornello e gettatevi tutt'a un tratto mezzo litro di farina finissima passata allo staccio e un pizzico di sale; dimenate bene a ciò non si formino bozzoli, rimettete il composto al fuoco e lavoratelo finchè la pasta è asciutta. Rovesciatela in una catinella e quando ha perso il primo bollore unitevi, uno che non veda l'altro, 6 uova intere crude.

Fate bollire del latte con un po' di vaniglina, unitevi la pasta a piccoli cucchiai mantenendo il liquido a moderato calore, levate i gnocchetti colla schiumarola di mano in mano che vengono a galla, collocateli in un piatto d'argento unto con burro, spolverizzateli di zucchero, cospargeteli con dei fiocchetti di burro e metteteli al forno lasciandoveli finchè hanno preso un po' di colore.

Collo zabajone di latte. Fate una pasta come la precedente con due quartucci di panna, un pezzetto di burro e $^3/_8$ di litro di farina, unitevi poi 6 tuorli, 2 cucchiai di zucchero e 3 albumi a neve. Cotti che abbiate i gnocchi, secondo la precedente ricetta aggiungete alla fine un po' di panna al latte che vi rimane, lavorate 3 tuorli con 3 cucchiai di zucchero e con 1 cucchiaino di finissima farina, mettetevi il liquido, formate una crema e versatela sui gnocchi che avrete tenuti in disparte al caldo.

6. **Gnocchi leggeri al „gratin."** — Frullate 6 uova intere in $^1/_8$ di litro di latte, aggiungetevi tanta farina da farne un composto molto molle che sbatterete assai bene, salandolo a discrezione. Formate dei gnocchetti con un cucchiaino e cuoceteli nell'acqua bollente salata, badando che questa resti appena in fiore. Ungete col burro una scodella d'argento,

spolverizzatela di pangrattato, riempitela di gnocchi, spargetevi sopra dei fiocchetti di burro, mettetéla al forno sovrapponendovi un coperchio pieno di brace. Servite il „*gratin*“ spolverizzato di zucchero. Si possono allestire questi gnocchi anche col formaggio invece dello zucchero.

7. **Gnocchi fritti di semolino colla crema.** — Versate $^2/_8$ di litro di latte su $^1/_8$ di litro di semolino fino. Fate bollire altri $^3/_8$ di latte con un pezzetto di burro, un po' di sale e 1-2 cucchiai di zucchero, unitevi il semolino e cuocetelo finch' è ridotto come una densa pappa. Raffreddato che sia aggiungetevi 2-3 uova intere e un po' di vaniglina. Staccate con un cucchiajo dei gnocchi lunghi dal composto e, involtili in fretta nell'ovo sbattuto e nel pangrattato finissimo, friggeteli nel burro fuso e collocateli subito in luogo caldo su una carta asciugante. Quando sono tutti pronti, collocate i gnocchi in una scodella da portata e versatevi sopra uno zabajone di latte fatto con 2-3 cucchiai di zucchero, 3 decilitri di latte e un cucchiaino di farina.

8. **Gnocchi di lievito alla bavarese.** — Questi gnocchi, se allestiti con cura, riescono particolarmente buoni e piacciono sovratutto ai bambini ai quali forniscono un alimento salutare.

Collocate 300 gr. di farina in una scodella fonda e riponetela in un luogo caldo dopo averne levato 3 cucchiai che unirete a 40 gr. di lievito, sciolto nel latte tiepido e crudo, e sbatterete secondo la regola per poi rimetterlo in mezzo alla farina dove avrete fatta una piccola buca. Quando il lievito ben coperto si è gonfiato (vedi Cap. 27) aggiungetevi la farina 1 tuorlo, 2 uova intere, 70 gr. di burro fuso, 2-3 cucchiai di zucchero vanigliato (tutto tiepido, le uova messe un po' nell' acqua calda) e, se occorresse, ancora un po' di latte. La pasta che sbatterete lungamente nella terrina dev' essere morbida, ma non colante. Quand' essa si stacca dalla spatola e dalle pareti del recipiente, riponetela in luogo caldo per farla di nuovo lievitare e, quando è bene fermentata, disponetela in forma di gnocchi (mediante un cucchiaio intinto nella farina) sopra un tagliere coperto con alcuni pezzi di carta bianca pure infarinata. Copriteli bene, e intanto preparate una cazzarola larga e fonda, mettetevi un dito scarso di latte, un bel pezzetto di burro e lasciateli intiepidire, poi, passati circa 15 minuti, rovesciate con destrezza i vostri gnocchi entro la cazzarola così che la parte che aderiva alla carta resti di sopra. (Badate che non li segua troppa farina). Coprite la cazzarola con della carta poi con un coperchio che chiuda molto bene e mettetela al forno che dev' essere caldo e nel quale i gnocchi si cuoceranno in circa 30 min. Levateli, metteteli in un piatto grande da portata e versatevi sopra dello zabajone di latte (vedi Cap. 24).

9. **Gnocchi di lievito a vapore.** — Sciogliete 40 gr. di lievito in $^1/_8$ di litro di panna, aggiungetevi 3 buoni cucchiai di farina e fatelo fermentare secondo la regola (vedi Cap. 27). Mettete sul tagliere 400 gr. di farina, 3 piccole uova, 30 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, unitevi il lievito fermentato, un po' di latte, se occorresse, e fatene un pastone omogeneo che maneggerete a lungo con forza finchè fa le bolle.

Riducetelo allora come una grossa salsiccia, tagliate questa in tante fette grosse un dito e collocatele su un tagliere infarinato, copritele e fatele lievitare. Disponetele poi entro una tegghia bene spalmata di burro, e cuocetele al forno. Appena sono cotte, versatevi sopra del latte bollente, o meglio della panna, quando i gnocchi hanno assorbito il liquido serviteli spolverizzati di zucchero.

10. **Gnocchi di lievito al forno.** — Fate lievitare, secondo la regola, (vedi Cap. 27) 30 grammi di lievito di birra con 3 cucchiai di farina e un po' di latte tiepido crudo. Lavorate intanto in una catinella 120 gr. di burro, prima solo poi con 2 uova intere e 2 tuorli, 30-40 gr. di zucchero e un po' di sale, quindi col lievito fermentato con 350-400 gr. di farina, unendovi del latte, se occorresse, e maneggiate la pasta colle mani entro la terrina finchè si fa morbida e liscia e si stacca bene. Fatela quindi fermentare e, quando è raddoppiata abbondantemente di volume, ungete con del burro una larga cazzarola, disponetevi la pasta in forma di gnocchi della grandezza di una mela media, spennellandoli da tutte le parti con del burro, lasciateli lievitare alcuni minuti ancora, indorateli coll' uovo sbattuto e cuoceteli al forno badando che il calore dalla parte di sotto non sia eccessivo. Spolverizzateli poi di zucchero vanigliato e serviteli con una crema.

11. **Lumachette di lievito.** — Fate il fermento con 25-30 gr. di lievito, 150 gr. di farina e un po' di latte crudo (vedi Cap. 27), unitevi quindi un ovo intero e 2 rossi, 50 gr. di zucchero, 60 gr. di burro, un po' di sale e latte, se occorresse. Sbattete la pasta, secondo la regola, nella catinella. Fermentata che sia per la seconda volta, tirate una sfoglia di $^1/_2$ centim. scarso, spennellatela di burro, tagliatela a listarelle della larghezza di 3-4 centim. e della lunghezza di 12 centim., rotolatele bene, mettetele in una tortiera molto unta e infarinata, non troppo vicine le une alle altre, fatele lievitare di bel nuovo, cuocetele a forno caldo e servitele con unà salsa di cognac.

12. **Frittata dolce.** — Proporzioni (per 3 persone): 2 cucchiai di farina, 1 cucchiaio di zucchero, 2 uova, $^1/_2$ bicchiere di latte. Lavorate le ova collo zucchero, unitevi la farina, diluite il composto col latte, versatelo

entro un tegame dove avrete sciolto un po' di burro, tenendolo sull'angolo del fornello perchè facilmente annerisce. Ripiegate poi la frittata e spolverizzatela con dello zucchero aromatizzato a piacere.

13. **Frittata dolce alla sveva.** — Collocate in una catinella, passandola allo staccio, $^1/_5$ di litro di farina, versatevi sopra $^1/_5$ d'acqua bollente formando un impasto liscio. Unitevi poi 3 tuorli d'uovo, la scorza trita d'un arancio, un po' di vaniglina, e mezzo bicchierino di rosolio o di rhum, finalmente gli albumi a neve.

Cuocete la frittata come indica la precedente ricetta, spalmatela con qualche marmellata, ripiegatela, servitela spolverizzata di zucchero. Potete anche omettere la marmellata.

14. **Frittata dolce all'inglese.** — Sbattete 10 tuorli d'uovo con un po' di latte, unitevi tanta farina fina da farne una pasta di media consistenza, poi gli albumi a neve. Riscaldate poco burro in una padella bassissima del diametro del vano d'un piatto da portata. Versatevi dentro 4-5 cucchiai del composto tanto che il fondo ne sia coperto, cuocete la frittata a fuoco di carbone voltandola e badando che prenda un bel colore dorato da tutte e due le parti. Mettetela sopra un piatto da portata, spolverizzandola di zucchero. Fate una seconda frittata e sovrapponetela alla prima, e così di seguito finchè vi rimane della pasta, poi irrorate le frittate di rhum e spolverizzatele con dello zucchero in buona dose.

Oppure: Fate con questo composto una sola grande e bella frittata, cospargetela di zucchero, ripiegatela una volta come un raviolone, irroratela di rhum, accendetela e portatela in tavola ardente.

15. **Frittata dolce col ripieno.** — Fate delle sottili frittate con 2 uova, un po' di latte o acqua e della farina fina, 6 cucchiai circa, dimenate bene questo composto che dev'essere colante e versatelo dal beccuccio d'un pentolino entro una padella bassa dove avrete fatto riscaldare del burro, lasciandovi soltanto quel po' d'unto che occorre. Fate arrossare la frittata soltanto da una parte lasciandole scorrere sotto gli orli, quand'è rappresa, un cucchiaino o due di burro fuso che terrete in pronto.

Collocate le frittate cotte sopra un tagliere, empitele con uno dei seguenti ripieni, rotolatele come un salsicciotto, mettetele una accanto all'altra in un tegame unto, versatevi sopra un po' di panna e collocatele al forno.

Ripieni:

I. Crema pasticcera semplice ecc. (vedi cap. 24).

II. Crema pasticcera con sapore di cioccolata, di caffè ecc.

III. Crema pasticcera con amaretti pesti dolci e amari.
IV. Marmellata di frutta.
V. 300 gr. di ricotta dolce, 3 cucchiai di zucchero, 3 tuorli e un po' di passolina.

16. **Frittata caramellata.** — Preparate delle frittate come le precedenti col ripieno che preferite: al momento di servirle, versatevi sopra (badando che non tocchi il piatto di portata) dello zucchero caramellato.

Voltafrittate.

17. **„Crêpes "**. — Le *crêpes* famose dei francesi non sono altro che frittatine piccole e sottili che si servono spolverizzate di zucchero. Il burro per le *crêpes* si fonde a bagnomaria, si versa nella tegamina, che deve restare soltanto unta, e si rimette a bagnomaria. Durante la cottura della frittatina, se occorre, si aggiunge un pochino di burro facendolo scorrere sotto gli orli.

18. **Frittata dolce di lievito.** — Fate lievitare 30 gr. di lievito di birra con 3-4 cucchiai di farina e un po' di latte tepido ma crudo (vedi Cap. 27).

Lavorate intanto in una terrina 50 gr. di burro con 4 uova intere e 2 cucchiai di zucchero: aggiungetevi 2 decilitri di farina, un pizzico di vaniglina, un po' di panna, poi il lievito fermentato, e sbattete con forza e diligenza il composto finchè si stacca dalla spatola e dalla scodella, mettetelo quindi in un luogo caldo perchè torni a gonfiarsi. Fate sciogliere un bel pezzo di burro in un tegame bassissimo e largo, mettetevi tutt'a un tratto il composto che dev'essere quasi colante, e cuocete a fuoco ardente la frittata. Ripiegatela poi sopra sè stessa in forma di raviolo, servitela spolverizzata abbondantemente di zucchero.

Questa frittata si può anche empire con della marmellata, o irrorare di rhum.

Se lascerete da parte lo zucchero essa vi potrà servire anche per tramesso di confidenza con qualche intingolo.

19. **Frittatine dolci di lievito.** — Sciogliete 15 gr. di lievito in un po' di latte tepido, passatelo allo staccio, unitevi 3 tuorli d'uovo, 140 gr. di farina, un cucchiaio di zucchero, se lo gradite anche un po' di uva sultana, occorrendo ancora un po' di latte tepido.

Dimenate 30 m. il composto che dev'essere liscio, morbido e semi-colante. Aggiungete gli albumi a neve. Sciogliete del burro in un tegamino dall'orlo basso, versatelo fuori badando che il fondo ne resti unto, mettetevi una buona cucchiajata di composto, stendetela, fatele prendere

un colore dorato da una parte e dall'altra e continuate così finchè sarà esaurito. Servite le frittatine fumanti e bene spolverizzate di zucchero.

20. **Piatto di riso colla schiuma.** — Cuocete del riso nel latte con un po' di zucchero vanigliato. Unitevi un pugnetto d'uva sultana e del cedro a dadolini, formate, sopra un piatto d'argento o di majolica resistente al forno, un quadrato regolare alto circa 4 cent. Copritelo con della schiuma di albumi a neve e zucchero, come quella indicata nei *Piatti di frutta colla schiuma*, collocatelo al forno e quando la schiuma avrà preso un bel colore, cioè in pochi minuti, servitelo circondato da una buona salsa d'uova e latte (zabajone di latte) che avrete tenuto in pronto.

21. **Riso nel latte.** — Fate bollire del riso nell'acqua poi finite di cuocerlo nel latte con un po' di zucchero, unendovi a metà cottura un pezzetto di burro manipolato con un cucchiajo di farina; badate che il riso non s'attacchi al recipiente. Quand'è all'ordine, mettetelo sopra un piatto da portata in forma di quadrato, o dategli una forma rotonda, mettendolo un minuto in uno stampo unto, spolverizzatelo di zucchero e di cioccolata, oppure di solo zucchero che potete caramellare accostandovi con destrezza la paletta rovente. Potete anche unire al riso un po' di zucchero caramellato sciolto con acqua o latte e spolverizzarlo poi di cioccolata.

22. **Riso alla maltese.** — Alternate in una scodella da portata uno strato di riso cotto nel latte con uno strato di buona marmellata di arancio o con delle fette d'arancio in composta o semplicemente con delle fette ben mondate di aranci dolcissimi che avrete messi in fusione due ore nello sciroppo di zucchero con un pochino di rhum. Guernite colle fette.

23. **Riso Mecca.** — Cuocete del riso prima nell'acqua poi nel latte unendovi anche un pezzetto di vaniglia che poi leverete. Mettete intanto in molle nel rhum con molto zucchero e un po' di vino secco 2 manate d'uva sultana, 2 manate di cedro a dadolini, una manata di datteri a filetti e una di mandorle tagliate a filetti; unite al riso alcuni cucchiai di panna montata, collocatelo in una scodella d'argento o di maiolica resistente al forno, alternandolo a strati colle frutta sopraindicate, copritelo con una schiuma di 4 albumi a neve e 4 cucchiai di zucchero fino. Collocate il riso al forno a ciò prenda un po' di colore.

24. **Zuppa inglese calda.** — Ungete con del burro in buona dose una scodella d'argento o di porcellana resistente al forno, foderatela con delle fette di pane di Spagna, bagnato alternativamente con svariati sci-

roppi di frutta e con qualche liquore, ma non tanto da sciuparlo, spalmate queste fette con della buona marmellata e copritele con delle altre fette bagnate nel rosolio.

Preparate una crema con 4 tuorli, 4 cucchiai di zucchero, 1 cucchiaio di farina e $^1/_2$ litro di panna o di latte buono e riempite con questa crema il vano. Coprite tutto con una schiuma di albumi come quella delle precedenti ricette, disponendola in forma di piramide, e fatele prendere colore al forno.

25. **„ Gâteau Cécile “.** — Disponete in una scodella resistente al forno delle fette di biscotto, spalmate a due a due di marmellata, le une sopra le altre in modo da formare un piccolo cubo regolare. Versatevi sopra del rosolio di vaniglia e riponetele in luogo freddo. Al momento di servirvene, fate una crema come quella della precedente ricetta, unitevi anche i 4 albumi a neve, versate tutto sul cubo di biscotto e mettetelo a forno moderato 25-30 m.

26. **Dolce fatto con una „ veneziana “** *(brioche).* — Fate un'incisione circolare nella parte superiore d' una *veneziana,* e mediante un cucchiaino vuotatela in parte della sua mollica. Allestite una crema come la precedente, e intanto continuate a bagnare la *veneziana* con del latte misto di marsala o di rhum, affinchè si rammollisca bene; unite alla crema anche la midolla della *brioche,* aggiungendo un po' di latte, passatela allo staccio, incorporatevi gli albumi a neve, versatela entro la *brioche* che avrete collocata in una scodella resistente al forno, badando che un po' di crema resti anche nel fondo, mettetela al forno circa 30 m. Alla crema pasticcera semplice potete sostituirne qualche altra a vostro piacimento.

27. **„ Darioles “.** — Le *darioles* sono specie di *tartelettes* *) cioè di pasticcini che si servono caldi e che si preparano in appositi stampini rotondi od ovali con un involucro di pasta sfoglia e un ripieno di crema.

Stampini per *Darioles.*

Essi possono variare assai secondo le creme che sceglierete per il ripieno. Ecco p. es. delle buone *darioles :*

Foderate degli stampini con della pasta sfoglia come quella indicata a pag. 227 N.° 2 e riempiteli con questa crema che vi servirà per

*) Piuttosto di adoperare dei brutti gallicismi preferisco servirmi addirittura dei termini originali francesi.

12 *darioles*. Fate una pasta ricotta come quella delle *profiteroles* (vedi N.° 30) con 4 decilitri di latte, 60 gr. di burro, 80 gr. di farina di riso e 100 gr. di zucchero con po' di vaniglina. Unitevi poi 6 tuorli, uno che non veda l'altro, e gli albumi a neve. Collocate gli stampini sulla lamiera a forno caldino.

28. **„Flans“.** — I *flans*, nome dato erroneamente ai *soufflés* e qualche volta perfino ai budini a bagnomaria, sono piatti dolci francesi d'origine antichissima già conosciuti e rinomati nel 1300. Essi consistono in un fondo di pasta frolla, col quale si guernisce o meglio si fodera l'apposito piatto, e d'una specie di crema per il ripieno, e vanno cotti al forno. Le *darioles* sono unicamente dei piccoli *flans* più fini.

Tipo di „flan“. Maneggiate sulla spianatoja 200 gr. di farina con 100 gr. di burro, 80 gr. di zucchero, un po' di panna e un tuorlo d'uovo, oppure 200 gr. di farina, 100 gr. di burro, un po' di sale e 2-3 cucchiai d'acqua. Mentre la pasta frolla riposa, lavorate 4 ova intere con 100 gr. di zucchero, unitevi 80 grammi di farina, un cucchiajo d'acqua di fior d'arancio, poi a poco a poco un litro di latte. Mettete il composto al fuoco, tramenatelo senza lasciarlo bollire e quando si condensa, lavoratelo finch'è freddo, versatelo nel piatto foderato di pasta frolla e collocate questo a forno ardito per mezz'ora circa.

Scodella per „flans“.

29. **Bachini.** — Mettete 250 gr. di farina sulla spianatoja, unitevi 60 gr. di burro e fateli scorrere fra le palme delle mani in modo che ne risultino tanti bozzoletti, unitevi un tuorlo, un uovo intero, un po' di sale e tanta panna che basti a formare in fretta un pastone che lascerete riposare un'ora. Dividete poi questo pastone in tante palline e, rotolandole sotto le dita, riducetele in forma di bachini lunghi circa 10 cent. e molto sottili. Cuoceteli nel latte (8-9 decilitri circa) con mezzo guscio di vaniglia che poi leverete. Sciogliete in una cazzarola 30 gr. di strutto fino, unitevi 20 gr. di burro e, quando è sfatto, 3 cucchiai di zucchero che lascierete prendere un bel colore. Unitevi i bachini, rosolateli finchè hanno fatto un po' di crosta, serviteli spolverizzati di zucchero a velo.

30. **„ Profiteroles “** N.° I. — Le *profiteroles* si fanno con una pasta simile a quella dei *Petits choux* ma più grassa.

Mettete al fuoco in una padella 2 decilitri d'acqua, un pizzico di sale, 30 gr. di zucchero, 120 gr. di burro e, appena il composto bolle, incorporatevi, ritirandolo sull'angolo del fornello, 200 gr. di farina fina; rimet-

tetelo al fuoco e formate una bella pasta morbida e liscia che poi rovescierete in una catinella continuando a lavorarla finchè sarà intiepidita. Unitevi allora rimestando sempre altri 60 gr. di burro e 4 uova, uno che non veda l'altro.

Formate con un cucchiaio dei panettini della grossezza di una bella noce, collocateli a qualche distanza uno dall'altro, sulla lamiera infarinata e cuoceteli a forno ardito, senza aprirlo, per circa 20 m. I panettini devono triplicarsi di volume. Apriteli quindi da una parte, riempiteli di crema pasticcera (vedi Cap. 24) e serviteli con sopra una salsa di cioccolata fatta come la crema della ricetta N.° 24, alla quale avrete aggiunto un panetto e mezzo di cioccolata sciolta sulla bocca del forno.

31. **„ Profiteroles "** N.° II. — Fate una pasta come la precedente con un litro d'acqua, 600 gr. di farina, un cucchiaio di zucchero e 60 gr. di burro. Dev'essere durissima. Cuocetela in forma di piccole noci sulla lamiera unta e infarinata; aprite poi le noci, vuotatele con destrezza, riempitele di panna montata. Collocatele in una legumiera e versatevi sopra una crema fatta con mezzo litro di buon caffè, 150 gr. di cioccolata, 4 tuorli e 4 cucchiai di zucchero.

32. **Rotoli dolci.** — (Vedi *Strudel* pagina 204 N.° 30).

Preparata la pasta semplice, mettetevi uno dei seguenti ripieni. Rotolate lo *Strudel* in forma di spira, disponetelo in una tegghia unta e cuocetelo al forno, versandovi sopra, se occorresse, un po' di latte o di burro sciolto.

1. *Ripieno di panna e frutta.* Lavorate 70 gr. di burro solo poi con 4 tuorli d'uovo, che aggiungerete uno alla volta, e con mezzo bicchiere di panna densa e un po' acida. Spalmate la sfoglia con questo composto, poi cospargetela di mandorle mondate e tagliate a filetti, di pinoli, uva sultana e passolina, spolverizzatela di zucchero, poi procedete secondo la regola. Mentre lo *Strudel* sta cuocendo versatevi sopra a poco a poco 4 cucchiai di panna.

2. *Ripieno di crema e cioccolata.* Lavorate un pezzo di burro grosso come un uovo solo prima, poi con 2 cucchiai di zucchero: incorporate in una padella, sul fuoco, un bicchiere scarso di farina con un bicchiere di latte, unitevi un panetto di cioccolata grattata, poi versate il composto nella catinella dove si trova il burro, e diluitelo sempre rimestando con 3 tuorli e 2 uova intere, uno che non veda l'altro. Volendo fare lo *Strudel* di crema semplice, omettete la cioccolata. Stendete il composto sulla sfoglia dello *Strudel* e procedete secondo la regola.

3. *Ripieno di mandorle, noci, o nocciole.* Lavorate 60 gr. di

burro con 100 gr. di zucchero, unitevi 3 uova intere, poi 100 gr. di mandorle, noci o nocciole macinate, una presa di garofani, due di cannella, un pezzetto di cedro a dadolini e, se il composto fosse molle, un po' di pangrattato. Solito procedimento.

4. *Ripieno di semolino per bambini.* Lavorate 80 gr. di burro solo prima poi con 4 tuorli e 4 cucchiai di zucchero, 6 cucchiai di semolino, 12 cucchiai di latte buono o meglio di panna, anche un po' di vaniglina, lasciate riposare il composto 30-40 m., unitevi gli albumi a neve. Procedete secondo la regola, cuocendo lo *Strudel* molto adagio, e versandovi sopra di tratto in tratto un cucchiaio di latte bollente.

5. *Ripieno di patate.* Mondate 8-10 patate di media grossezza, tagliatele a quarti e cuocetele nel latte finchè questo è asciugato, poi passatele allo staccio. Lavorate 50 gr. di burro con 70 gr. di zucchero e 5 tuorli, unitevi il passato, un po' di vaniglina o scorza trita di limone e i 4 albumi a neve. Procedete secondo la regola, soltanto metterete nella tegghia due dita di latte bollente.

6. *Ripieno di ricotta.* Ricotta gr. 300 mescolata con 2 uova intere, 3 cucchiai di rhum. Come lo *Strudel* di panna.

7. *Ripieno di riso.* Cuocete 125 gr. di riso nel latte (circa litri 1 $^1/_2$) insieme a un pezzetto di burro e a 3-4 cucchiai di zucchero finch'è ridotto a poltiglia, dandogli anche il sapore d'arancio, di limone o di cannella; unitevi 2 uova intere. Freddo che sia stendetelo sulla solita sfoglia da *Strudel,* spargetevi sopra dei fiocchetti di marmellata d'albicocca, o qualche pizzico di mandorle a filetti, o dei pezzetti di cioccolata rammollita un poco sulla bocca del forno, oppure unite al riso, prima di stenderlo, 3 cucchiai di zucchero caramellato.

8. *Ripieno di mele.* Cuocete delle buone mele *reinette* nell'acqua zuccherata, finchè sono ridotte a poltiglia e bene asciugate; unitevi un po' di biscotto raffermo pestato e passato allo staccio, un po' di uva sultana, di passolina, di cedro tagliato a dadolini e di scorza di limone; cuocete come lo *Strudel* di mandorle.

9. *Ripieno di susine, pesche, albicocche ecc.* Sciogliete un pezzetto di burro in una padella, unitevi alcuni cucchiai di pangrattato fino o un po' di midolla di pane e formate una pappa al fuoco con qualche cucchiaio di panna. Lavorate 3 uova con 3 cucchiai di zucchero, unitele alla pappa con un po' di scorza di limone trita fina, stendete il composto sulla sfoglia da *Strudel,* copritela di frutta cotte con acqua e zucchero e molto bene sgocciolate, procedete secondo la regola.

33. **Rotolo all'inglese con marmellata** *(Roly poly).* — Passate allo staccio 200 gr. di farina con 100 gr. di midollo di manzo depurato,

unitevi una presa di sale e mezzo cucchiaino di polvere di lievito di Borwick (si trova nelle grandi drogherie), formate un pastone con un po' d'acqua fredda. Stendetelo col matterello sulla spianatoja, bagnate gli orli della sfoglia che avrà l'altezza di mezzo cent. scarso, spalmatela di marmellata e rotolatela come una grossa salsiccia. Chiudete bene tutte le aperture e collocatela in una salvietta infarinata, legandola in cima e in fondo come una galantina, collocatela nell'acqua bollente senza piegarla, e cuocetela in fretta un'ora e mezza circa.

Servite il *Roly poly* con una salsa di burro sciolto.

34. **Rotolo di limone all'inglese.** — Mondate 2 limoni grandi, levatene via i granelli e fateli bollire $1/4$ d'ora con un po' d'acqua e con tanto zucchero quanto pesano, formando una specie di poltiglia che poi stenderete sulla pasta, fatta con 100 gr. di midollo di manzo, 200 gr. di farina, sale e acqua. Cuocete lo *Strudel* come il precedente dopo averlo però rotolato in forma di spira.

35. **Rotolo di pasta frolla col ripieno di frutta fine.** — Rammollite a bagnomaria e passate poi allo staccio 50 gr. di midollo di manzo ben depurato, unitevi 2 tuorli d'uovo e 2 uova intere, 50 gr. di pistacchi, 50 gr. di datteri a filetti, 40 gr. di cedro a dadi, 80 gr. di zucchero, 50 gr. di pangrattato, 50 gr. di mandorle grattate, 4 decilitri di panna montata e un po' di spezie, se ciò v'aggrada. Spalmate con questo composto una sfoglia grande e sottile di pasta frolla semplice (vedi Cap. 11), rotolate la sfoglia strettamente, rivolgetela in forma di spira, collocatela in una tortiera unta e infarinata, doratela, cospargetela di granelli di zucchero e cuocetela 30-40 m. a forno caldo.

Se volete ottenere un risultato perfetto, prima d'unirvi gli altri ingredienti, lavorate bene il midollo, solo prima, poi con lo zucchero e colle uova, in fine colle mandorle e col pane. Se v'aggrada potete mettere un poco i datteri in molle nel rhum. Prima d'impiegare la pasta frolla, lasciatela riposare alquanto in un luogo fresco.

36. **Rotolo di pasta frolla con frutta solite.** — Preparata la sfoglia, spalmatela d'una marmellata fredda di frutta cotte al momento con acqua e zucchero e bene asciugate al fuoco, cospargendole di mandorle, pinoli o noci trite. Rotolate poi lo *Strudel* con molto riguardo perchè la pasta non si rompa e procedete come sopra.

37. **Rotolo di lievito.** — Fate una pasta di lievito come quella del *Nido di vespe* (vedi Cap. 27), stendetela sulla spianatoja infarinata ajutandovi colle mani o *rullando* molto leggermente il matterello; spal-

matela con un composto di marmellata d'albicocca, rotolate con destrezza lo *Strudel*, piegatelo in forma di spira, collocatelo in una teglia unta con burro (badate che non sia di ferro smaltato) capovolgendo la spianatoja. Fatelo fermentare, poi cuocetelo a forno allegro. Alla marmellata potete sostituire un po' di cioccolata bollita e ristretta con dello sciroppo di zucchero e mescolata con una manata di mandorle trite.

Oppure: Amalgamate sulla spianatoja 200 gr. di farina con 100 gr. di burro e 30 gr. di lievito sciolto nel latte crudo, formando un pastone omogeneo che salerete lievemente. Tirate poi una sfoglia di mezzo cent. circa, spalmatela con un composto di mandorle trite mescolate con un po' di miele sciolto e un cucchiaino di spezie e la scorza trita di un limone, rotolatela in forma di spira e cuocetela dopo averla fatta fermentare sulla lamiera entro un cerchio di latta.

Bagnate da ultimo lo *Strudel* con dell'albume, cospargetelo di zucchero a granelli, e rimettetelo 5 m. al forno.

38. **Crostoni alla marsala.** — Procuratevi (o fate in casa) un pane bianco, lungo, levategli la corteccia, tagliatelo a fette della grossezza di un centim., friggete queste nel burro, bagnatele colla marsala ma non tanto da rammollirle del tutto. Spalmatele con la marmellata d'albicocca, collocatele su un piatto e spolverizzatele di cioccolata.

39. **Crostoni allo zabajone.** — Come la precedente ricetta, soltanto collocherete le fette arrostite, bagnate nella marsala e spalmate di marmellata, o di una densa crema di cioccolata, su un piatto resistente al forno e quando sono calde vi verserete sopra dello zabajone (vedi Cap. 24).

40. **Pizza all'Abruzzese.** — Fate della pasta frolla con 400 gr. di farina, 200 gr. di strutto fino, 2-3 uova, un po' di sale, e tirate una sfoglia molto sottile, badando di tenerla possibilmente quadrata. Ripiegate da una parte sulla sfoglia un orlo di 2 centim. scarsi e continuate a rivolgerla su sè stessa così finchè l'avrete ridotta ad un lungo salsiccione quadrato. Tagliate questo a metà per il lungo, poi rotolate le due parti a spira badando che il taglio resti sotto.

Stendete un pochino e leggermente col matterello le due spire di pasta, poi sovrapponetele una all'altra con un ripieno di crema pasticcera. La parte tagliata dei rotoli deve rimanere sempre di sotto. Cuocete la pizza a forno allegro.

Questa pizza si riempie comunemente con le provature, come tramesso senza zucchero.

41. **Pizza all'ungherese col ripieno di noci.** — Preparate più del doppio della pasta che vi occorre per uno *Strudel* solito, dividetela in 18 pallottole eguali, mettetele su una salvietta infarinata e, dopo averle appianate un poco ciascuna col matterello, riducetele colle mani, pure infarinate, a sfoglie sottilissime e trasparenti, badando che non si rompano. Ungete il fondo d'una tortiera ad anello mobile e disponetevi sopra sei di queste sfoglie che ungerete ciascuna con del burro fuso, poi uno strato del ripieno di noci, poi altre 6 sfoglie, poi un altro strato di composto, poi le rimanenti 6 sfoglie sempre unte col burro. Ritagliate con un coltellino immerso nell'acqua bollente il contorno della pizza che sovrasta dal fondo della tortiera, sovrapponendovi l'anello unto e mettetela al forno dopo aver fatto nel composto delle incisioni regolari come si trattasse di tagliare una torta.

Ripieno: Noci trite, pangrattato, miel, spezie. (Vedi anche pag. 143).

42. **Pizza di ricotta alla stiriana.** — Preparate della buona pasta frolla con 200 gr. di farina, 120 gr. di burro, 40 gr. di zucchero, 1 uovo e la scorza trita di un limone. Stendetela in forma rotonda, della grandezza d'un piatto grande da portata, e mettetevi nel mezzo segnando un disco molto più piccolo il seguente ripieno, poi fate nella pasta dei tagli che vadano dalla periferia verso il centro e rivolgete tutte le liste di pasta che risultano pure verso il centro, regolarmente, coprendo il ripieno. Indorate la pizza e mettetela al forno.

Ripieno: 400 gr. di ricotta, 2 uova intere, 100 gr. di zucchero, un pezzetto di burro, un pugnetto di uva sultana e un po' di pinoli.

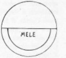
43. **Ravioletti al forno.** — Amalgamate sulla spianatoja 240 gr. di farina con 180 gr. di burro e 2 uova intere.

Lasciate riposare la pasta un'ora. Tirate la sfoglia della grossezza di una moneta da 5 lire o poco più, tagliatela a rotondini, mettete su ciascuno di questi un pezzetto di marmellata come una grossa nocciola, ripiegate gli orli in forma di raviolo, dorate i pasticini coll'ovo sbattuto, cospargeteli di zucchero a granelli e cuocetěli a forno caldo ma non troppo, per servirli fumanti. Per 8-10 persone.

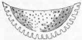
44. **Raviolone col ripieno di mele.** — Tagliate 6-8 mele fine a fettine, cuocetele nell'acqua con 4 cucchiai di zucchero finchè sono ridotte a pappina, unitevi dell'uva sultana, un po' d'arancetti pestati e un pugno di pinoli tostati nel forno anche, se v'aggrada, un po' di zucchero aromatizzato col limone; lasciate freddare il composto.

Preparate una pasta sulla spianatoja con un uovo grosso, 140 gr. di farina, 80 gr. di burro, 70 gr. di zucchero e un po' di panna, se occor-

resse. Copritela e lasciatela riposare sulla lamiera infarinata. Stendetela in forma di disco, spalmate metà di questo colle mele lasciandovi però un orlo libero di cent. 2 $^1/_2$. Ripiegate la pasta a guisa di grande raviolo e fatele delle incisioni nell' orlo riducendola nella forma che indica il disegno, poi indoratela coll' ovo sbattuto e cospargetela di zucchero a granelli e di mandorle trite. Se vi fosse rimasto qualche ritaglio di pasta potete guernire il raviolo con stelle, mezzelune ecc. prima di dorarlo.



Maniera di preparare il raviolone.


Forma del raviolone.

La lamiera sulla quale si cuoce il raviolo dev' essere senz' orlo perchè si possa poi far scivolare con destrezza il dolce sopra un piatto lungo da portata, guernito d' un tovagliolo.

45. **Dolce di mele colla meringa.** — Cuocete delle buone mele *reinette* nello sciroppo di zucchero, riducendole come una *purée* e mettetele da parte.

Amalgamate sulla spianatoja 170 gr. di farina con 100 gr. di burro, 2 rossi d' uovo, 2 cucchiai di panna, un po' di zucchero e un po' di sugo di limone, lavorate bene il composto e lasciatelo poi riposare un' ora. Tirate quindi una sfoglia di $^1/_2$ cent. in forma regolare e cuocetela al forno sulla lamiera infarinata. Un' ora prima di servirla spalmatela colla *purée* di mele, poi con un composto da meringa fatto con 3 albumi sbattuti a densa neve e mescolati leggermente con 180 gr. di zucchero. Rimettetela al forno (moderato) badate che la meringa prenda un bel colore rosato, tagliate il dolce in forma di rettangoli e servitelo.

46. **Pesche in veste da camera.** — Preparate della pasta sfoglia (vedi Cap. 11) stendendola della grossezza di due monete da 5 lire, tagliatela a pezzi quadrati, mettete sopra ciascuno di questi mezza pesca spiccagnola e saporita ben mondata, messa in molle nel rhum, cosparsa di zucchero e riempita con una mandorla senza buccia; chiudete il quadratino come una busta da lettera e mettetelo a forno allegro.

Le pesche si vestono anche in questo modo con la pasta frolla semplice o con della pasta da *rissoles* nel qual caso si friggono.

Alle pesche si possono sostituire le albicocche o altre frutta.

47. **Pesche col ripieno.** — Mondate delle buone pesche spiccagnole, dividetele, disponetele sul fondo d' una tortiera molto unta, aggiungendovi qualche goccia d' acqua, empitele con uno dei ripieni seguenti fog-

giando il composto a guisa di nòcciolo, cospargetele con una bella quantità di zucchero, cuocetele 30-35 m. a forno moderato.

I. Una manata di mandorle trite, un cucchiaio di pane grattato, 2 cucchiai di marmellata d'albicocca, un po' di marsala o di rhum. Potete servirvi anche della marmellata di pesca.

II. Alcuni amaretti pesti, 1-2 uova secondo la quantità, un po' di rosolio e la polpa stacciata d'una pesca.

III. Come la precedente sostituendo alla pesca un po' di buona ricotta dolce.

IV. Un po' di cioccolata sciolta sulla bocca del forno, un po' di burro, una manata di mandorle trite, un uovo.

48. **Pesche colla cioccolata.** — Mondate delle buone pesche cotogne, mettetele intere in un tegame con del burro facendole soffriggere da tutte le parti, bagnatela fino alla metà con del vino bianco dolce e fatevele cuocere bene, voltandole spesso. Quando sono cotte asciugatele con un pannolino e involgetele nello zucchero pesto misto di cioccolata.

49. **Mele in veste da camera.** — Mondate delle mele fine e non troppo grandi, levate loro il torsolo coll'apposito cannello, cuocetele un poco nell'acqua zuccherata, fatele sgocciolare, asciugatele bene e mettetele come le pesche della ricetta precedente in mezzo ad un quadratino di pasta sfoglia. Empite di marmellata il foro lasciato dal cannello oppure di mandorle trite, raddolcite col miele, o di zucchero misto di spezie, albume, uva sultana, pinoli a seconda del vostro gusto, ripiegate i quadratini e cuoceteli al forno.

Cannello per levare il torsolo alle mele.

Alla pasta sfoglia potete sostituire la pasta frolla; in ogni caso indorerete il fagottino con dell'uovo sbattuto.

50. **Piatto di frutta colla schiuma.** — Cuocete delle frutta con zucchero e acqua finchè sono ridotte come una densa marmellata. Aggiungetevi delle mandorle mondate intere e, se sono mele o pere, dell'uva sultana, del cedro, dei pinoli a piacere. Prendete un piatto di majolica resistente al forno, formatevi sopra un quadrato regolare di marmellata alto circa 4 cent., copritelo con un composto d'albume sbattuto e zucchero (per ogni albume a neve un cucchiajo abbondante di zucchero), cospargete questa schiuma di mandorle trite o a filetti e collocatela alcuni minuti a forno moderato. Quando ha preso un bel color d'oro servitela subito.

Invece della semplice schiuma d'albumi potete fare una crema con

8 tuorli, 8 cucchiai di zucchero, $^{1}/_{8}$ di litro di panna e poi 12 albumi a neve. Lo stesso piatto si fa anche con le pesche spiccagnole crude, divise a metà, ben mondate e messe in fusione nello zucchero e nel rhum.

51. **Piatto di mele o di pere colla schiuma.** — Preparate delle mele o delle pere come indica la ricetta delle mele in veste da camera, empitele chiudendo il foro in fondo con un pezzetto di frutto. Collocatele regolarmente su un piatto d'argento, versatevi sopra una schiuma come quella della precedente ricetta e mettetele al forno.

Mele preparate prima di mettervi la schiuma.

52. **„Charlotte" semplice.** — Ungete uno stampo rotondo e liscio da *charlotte* con del burro in buona dose e foderatelo nel fondo e sulle pareti con delle belle fette eguali e senza corteccia di pane bianco, oppure di pane di latte (vedi Cap. 27).

Stampo da „charlotte".

Cuocete con acqua, zucchero e burro, finchè sono morbide, delle buone mele *reinette* o *calville* mondate e tagliate a pezzettini. Spalmate le fette di pane nell'interno dello stampo con della buona marmellata d'albicocca, mettetevi uno strato di mele cotte, spargetevi sopra un po' di pinoli e un po' d'uva sultana ben pulita e rammollita sull'angolo del fornello con un pochino d'acqua e zucchero, poi tornate da capo, e continuate ad alternare finchè lo stampo sarà colmo. Allora bagnate lievemente con qualche cucchiaino di panna (non troppo) il pane e collocate lo stampo al forno per un'ora circa. Appena sfornata versate la *charlotte* dallo stampo e servitela con una salsa di cognac o di uova.

53. **„Charlotte" di mele.** — Comperate o preparate dei pani lunghi (vedi Cap. 27), tagliateli a fettine che abbiano $^{1}/_{2}$ cent. di grossezza, e che siano larghe 3-4 cent. e alte quanto la cazzarola che avete a disposizione; intingetele nel burro sciolto e foderate con le stesse il fondo e le pareti della cazzarola che avrete unta bene anch'essa. Le fettine devono accavallarsi un pochino le une sulle altre. (S'intende che la corteccia va levata). Intanto avrete mondate e cotte delle mele nell'acqua zuccherata con un po' di scorza e di sugo di limone.

Collocatene uno strato nel vano, spargetevi sopra un po' di pinoli e di uva sultana, coprite le frutta con altre fette di pane intinte nel

burro e così di seguito, finchè la cazzarola sarà colma, collocatela allora a forno moderato e cuocete mezz'ora la *charlotte.* Quando esce dal forno spolverizzatela di zucchero accostandovi poi la paletta arroventata per caramellarlo.

Potete fare la stessa *charlotte* col pane di Spagna, senza intingerlo nel burro, aggiungendo alle mele cotte a quarti delle fette di arancio, di noci in composta e dei datteri tagliati a filetti.

54. **„Charlotte russe".** — Ungete abbondantemente lo stampo da *charlotte,* foderatelo di pezzi regolari di pane di Spagna, congiungendoli con dell'albume sbattuto a neve. Umettate le fette di biscotto con un po' di cipro o di marsala.

Riempite il vano a strati con delle frutta in composta svariate e con qualche frutto nello spirito (ciliege nell'acquavite, datteri, zibibbo nel rhum ecc. ecc.) e con delle fette di pane di Spagna bagnate nel vino, chiudete lo stampo con questo, unendo sempre le connessioni con dell'albume sbattuto.

Cuocete la *charlotte* mezz'ora a forno moderato, sformatela sopra un piatto, spolverizzatela di zucchero, accostatevi la paletta arroventata, per caramellarla e portatela subito in tavola.

55. **Pasticci inglesi di frutta** *(Pies).* — Queste *pies* si fanno con ogni genere di frutta, sono molto sane e pratiche per bambini.

Preparate della pasta frolla più o meno grassa e della grossezza d'una moneta da 5 lire, foderate con questa sfoglia una scodella di porcellana resistente al forno o un apposito arnese d'argento, riempite il vano di frutta cotte con acqua e zucchero e bene sgocciolate, oppure di frutta crude a pezzetti (dipende dalla qualità), spolverizzate con dello zucchero in abbondanza e con un po' di mandorle trite, o pinoli o noci (se si tratta di pesche o albicocche anche con una piccola parte delle loro mandorle mondate e grattate) e coprite ogni cosa con un disco di pasta; saldate insieme gli orli del fondo e del coperchio di pasta con una pinzetta da pasticcere e mettete la *pie* al forno. Un'ora circa di cottura a discreto calore. Alle mandorle potete sostituire la passolina, l'uva malaga o sultana ben pulite e rammollite al forno con dell'acqua, il cedro confettato ecc.

„Pie" all'inglese.

CAPITOLO VENTESIMOSECONDO

I BUDINI

SEZIONE I.

I budini a bagnomaria.

REGOLE GENERALI

I budini appartengono al numero di quei piatti dolci che la moda oggi interamente trascura e che perciò l'arte culinaria pone in oblio e quasi in dispregio. Essi possono però sempre far parte della cucina di famiglia specie in quelle case dove vi sono bambini per i quali costituiscono un cibo gradito e salubre. I budini più fini si cuociono tutti a bagnomaria. Gl'inglesi sogliono cuocere molti dei loro *puddings* in una salvietta sospesa nell'acqua. Il sistema degli stampi tuttavia è assai migliore.

Pentola di ferro inverniciato con entro lo stampo per cuocere a bagnomaria.

Gli stampi devono essere di latta, col cilindro in mezzo e un coperchio che chiuda ermeticamente. Il recipiente in cui vanno cotti deve essere più profondo dello stampo.

Stampi per budini a bagnomaria.

Quando non abbiate un recipiente apposito, prendete una pentola o un pajolo che si possa ben coprire, collocatevi sul fondo un treppiede o un anello di ferro fuso da focolare, questo se lo stampo fosse fatto a cu-

pola. Quand'esso è riempito (fino alla metà non più) col composto del budino, mettetelo nella pentola dove avrete già fatto bollire dell'acqua la quale rimarrà distante tre dita dal coperchio. Badate che durante la cottura del budino essa dovrà soltanto *fremere*, non mai bollire fortemente, ma abbiate cura che questo grado di bollitura leggera si mantenga costante fino all'ultimo. Per raggiungere lo scopo certi cuochi collocano la pentola nel forno e lasciano lo stampo scoperto. Se la metterete invece sul fornello o sul fuoco del gas, cosa assai pratica, ricordatevi di coprirla e di circondarla con uno strofinaccio bagnato a ciò il vapore non sfugga. Se si trattasse di budini molto leggeri non chiudete lo stampo col coperchio ma coprite la pentola per non esporvi al rischio che nell'aprire lo stampo il composto s'abbassi subito. Vi è ancora chi mette sul coperchio uno strato di cenere ardente.

Quando il budino è cotto (per i budini ordinari da 6 persone occorrerà circa un'ora) staccate un poco e destramente con un coltellino il composto dalle pareti dello stampo, poi rovesciate questo sul piatto da portata affinchè il budino vi scivoli lentamente. Qualche volta giova intingerlo un secondo nell'acqua fredda o collocarlo un minuto al forno, ma questo lo insegna la pratica.

Se lo servite con qualche salsa, prima di versagliela sopra, aspettate un minuto dopo che il budino è uscito dal forno.

Lo stampo dev'essere sempre bene unto col burro e poi spolverizzato di zucchero. Compiuta quest'operazione potete velarlo qualche volta con dello zucchero caramellato.

Per far questo cuocete 3 cucchiai di zucchero con un cucchiaio d'acqua finchè ha preso un bel colore rosso e, collocato nell'acqua fredda lo stampo (che sarà già stato unto e spolverizzato di zucchero), fatevelo sgocciolare sul fondo e sulle pareti. Non importa che tutta la latta sia esattamente coperta perchè nel cuocersi il budino torna a sciogliere lo zucchero ed esce dallo stampo coperto da un velo rossiccio.

La riuscita dei budini dipende dalla lavorazione (in certi casi non più breve di un'ora) e dalla diligenza nel rimestare i rossi e lo zucchero e nel montare le chiare colla frusta.

1. **Budini d'albume.**

Colla farina. Ingredienti: Albumi 7, zucchero finissimo 7 cucchiai, farina d'amido 2 cucchiai, la buccia trita in polvere e il sugo di un limone.

Per la salsa: 3 tuorli, 3 cucchiai di vino bianco, 3 mezzi gusci d'uovo d'acqua, 3 cucchiai di zucchero.

Sbattuti gli albumi a densa neve, aggiungetevi con mano leggera

lo zucchero, la scorza e il sugo di un limone a goccia a goccia, poi la farina. Quand'è cotto, se lo servite caldo versategli sopra lo zabajone fatto coi tuorli ecc., se lo servite freddo, uno sciroppo di frutta, o una crema fina di cioccolata o di caffè.

Volendo potete aggiungere al composto del budino un tuorlo d'uovo e un po' di cedro confettato e tagliato a dadolini.

Senza farina. Ingredienti: zucchero 225 gr., albumi 12 $^1/_2$, zucchero caramellato per lo stampo 5 cucchiai.

Mescolate prima lo zucchero con mezzo albume, poi coi 12 albumi sbattuti a neve; mettete il composto nello stampo preparato con lo zucchero caramellato (vedi *Regole generali*).

Potete dare al composto il sapore che più v'aggrada con qualche essenza.

Col burro. Ingredienti: Burro gr. 60, zucchero gr. 100, farina gr. 60, albumi 6.

Lavorate il burro prima solo poi lungamente collo zucchero. Unitevi la farina e gli albumi a neve. Mettetevi il sapore che meglio v'aggrada, vaniglia o limone.

Colle susine. Ingredienti: 30 susine asciugate al sole, zucchero gr. 150, albumi 7.

Fate cuocere in pochissima acqua le susine, scolatele su d'uno staccio, levate loro il nòcciolo, pestatele nel mortajo di pietra così da ridurle in fina poltiglia, aggiungetevi lo zucchero dimenando poi a lungo gli albumi a densa neve. Cuocete secondo la regola.

Con qualche marmellata. Ingredienti: Marmellata di lamponi, ribes, albicocca ecc. ecc. gr. 250, zucchero gr. 65, albumi 15.

Come sopra, mescolando prima la marmellata collo zucchero.

2. **Budini di cioccolata.**

Budino leggero. Ingredienti: cioccolata gr. 140, burro gr. 140, mezzo bicchiere d'acqua, uova 8.

Fate bollire l'acqua collo zucchero e colla cioccolata finchè il composto è ridotto come una pappina, unitela al burro che avrete lavorato a lungo solo, rimestate alcuni minuti, aggiungete i tuorli uno che non veda l'altro, continuate a dimenare circa mezz'ora. Dall'esatta lavorazione dipende la riuscita di quest'ottimo budino. Amalgamate da ultimo gli albumi a densa neve nel composto e cuocetelo, nello stampo unto e infarinato, circa ore 1 $^1/_2$. Per 10 persone.

Col pane. Ingredienti: pani tagliati a dadolini 4 (130 gr. circa), tuorli d'uovo 5, albumi 3, zucchero 5 cucchiai, un pezzo di burro come un uovo, 6 decilitri di latte nel quale avrete sfatto 2 panetti di cioccolata.

Sciogliete lo zucchero nella cioccolata, versate il liquido sul pane e formate una densa pappina al fuoco, aggiungetevi il burro, i tuorli, poi gli albumi a neve, cuocete il composto secondo la regola badando che lo stampo sia molto unto.

Colla besciamella. Ingredienti: uova 6, burro gr. 140, farina gr. 140, zucchero gr. 150, latte 3 bicchieri, una tavoletta di cioccolata sciolta al forno con un cucchiaio d'acqua.

Amalgamate il burro colla farina, fate bollire il latte e quando monta unitevi il composto e formate una densa pappa al fuoco, cuocendola finchè si stacca dalla cazzarola. Mettetela quindi in una catinella e, quando perde il calore, unitevi la cioccolata, lo zucchero e i tuorli d'uovo, uno che non veda l'altro, dimenate il composto una ventina di minuti, aggiungetevi i 6 albumi a neve e versatelo nello stampo.

Potete anche dividere il composto in due parti e colorirne soltanto la metà colla cioccolata, per disporlo poi a strati alterni gialli e bruni nello stampo. Cottura tre quarti d'ora.

Colle mandorle. Ingredienti: burro gr. 100, mandorle mondate e macinate gr. 100, zucchero gr. 100, panna un cucchiaio, uova 8, cioccolata gr. 100, farina d'amido un cucchiaio, *pralines* gr. 70, cedro gr. 70. Sciogliete la cioccolata al forno colla panna e con un pochino d'acqua, unitevi il burro e lavorate bene. Dimenate a parte i tuorli, lo zucchero, le mandorle, unite i due composti, rimestate ancora a lungo (in tutto un'ora) prima di amalgamarvi gli albumi a neve, il cedro a dadolini, e le *pralines*.

Col vino. Ingredienti: burro gr. 80, cioccolata tagliata a pezzettini gr. 50, farina 3 cucchiai, uova 2, vin santo un bicchierino.

Sciogliete il burro in una cazzarola, unitevi la farina, rimestate facendole prendere un po' di colore, aggiungetevi la cioccolata, diluite col vino, mescolate il composto coi tuorli lungamente lavorati collo zucchero, dimenate ancora 25-30 m. poi amalgamatevi gli albumi a neve. Cottura mezz'ora, il secondo quarto d'ora con sopra un coperchio pieno di brace. Si serve caldo o freddo a piacere. Per 4 persone.

3. **Moro in camicia (Budino di cioccolata guernito di panna montata).** — *Ingredienti:* tuorli 6, albumi 5, burro gr. 70, cioccolata sciolta in un pochino d'acqua nel forno gr. 70, mandorle gr. 70, farina gr. 15, panna da montare un quartuccio.

Lavorate a lungo il burro prima solo poi coi tuorli, lo zucchero e la cioccolata, senza stancarvi, aggiungetevi quindi le mandorle, la farina e le chiare a neve. Cuocete il budino un'ora, secondo la regola, rovesciatelo su di un piatto e lasciatelo riposare alcuni minuti prima di versarvi sopra la panna montata che deve tutto coprirlo.

Oppure: tuorli 6, albumi 4, burro gr. 100, cioccolata gr. 100, zucchero gr. 100, mandorle gr. 100; 2 albumi sbattuti a densa neve e amalgamati con 3 cucchiai di zucchero finissimo per la camicia, se mancasse la panna.

4. **Moro in camicia di caffè.**

Ingredienti: Caffè moca assai forte decilitri $3\frac{1}{2}$, burro gr. 70, zucchero gr. 135, farina gr. 70, tuorli 8, albumi 5. Panna da montare $\frac{2}{5}$ di litro.

Amalgamate la farina col burro, mettetela nel caffè bollente e filtrato da un pannolino, formate al fuoco una pappina ben cotta. Unitevi poi i tuorli, uno che non veda l'altro, alternativamente collo zucchero, poi le chiare a neve. Se non v'aggrada di coprirlo di panna montata, preparate invece dello zabajone. Per 10 persone.

5. **Altri budini di caffè.**

Colla besciamella. Come quello di cioccolata sostituendo a uno dei bicchieri di latte un bicchiere di caffè forte, filtrato da un tovagliolo.

Col pane. Come quello di cioccolata col pane, prendendo invece 4 decilitri di latte e 2 di caffè forte filtrato.

6. **Budino di zucchero caramellato.**

Ingredienti: Burro gr. 170, zucchero gr. 360, latte 2 bicchieri, tuorli 9, chiare 6, farina 3 cucchiai.

Sciogliete il burro in una cazzarola, unitevi la farina e dimenate finch'essa ha preso un bel colore biondo, versatevi il latte e formate una pappina ben cotta.

Fate caramellare lo zucchero in una padella di ferro, scioglietelo con 2-3 cucchiai di latte bollente, versatelo sulla pappina e amalgamatelo bene. Unitevi poi i tuorli, uno che non veda l'altro, e finalmente gli albumi a neve. Potete versare su questo budino una crema liquida di zucchero bruciato (vedi Cap. 24). Per 9-10 persone.

Oppure. Ingredienti: Burro gr. 70, farina gr. 70, zucchero gr. 70, più 4 cucchiai da caramellarsi, uova 6, latte 2 piccoli bicchieri.

Sciogliete la farina col latte, aggiungetevi i 70 gr. di zucchero, mettete il composto al fuoco e riducetelo a densa pappina, dimenandolo finchè si stacca dalla cazzarola.

Fate caramellare i 4 cucchiai di zucchero con un po' d'acqua, quando hanno preso un bel colore, più che biondo, rossiccio unitevi il burro, mescolate un poco e amalgamate il composto con la pappina. Aggiungete poi i tuorli a uno a uno e lavorate bene, finalmente gli albumi a densa neve e cuocete secondo la regola.

7. Budino „notte e giorno."

Ingredienti. Uova 5, burro gr. 210, farina gr. 210, latte 6 decilitri, polvere di cacao 3 cucchiai, un pizzico di cannella, zucchero 5 cucchiai, un po' di vaniglina.

Mescolate i tuorli delle uova con lo zucchero, amalgamate il burro colla farina, mettetelo in una cazzarola, aggiungetevi il latte freddo, formate una pappina, dimenatela molto diligentemente, dopo averla ritirata dal fuoco, coi 5 tuorli. Sbattete gli albumi a neve, mettetene la metà in una parte del composto al quale avrete unito la cannella, la seconda metà nell'altra parte ben rimestata col cacao in polvere e colla vaniglina, collocate i due composti alternativamente a cucchiajate nello stampo.

8. Budino di besciamella.

Ingredienti: Uova 4, burro gr. 70, zucchero gr. 70, latte $^3/_8$ di litro.

Amalgamate con le mani il burro e la farina. Fate bollire il latte collo zucchero e, quando si gonfia, unitevi il composto e formate sul fuoco una densa pappina cuocendola finchè si stacca dalla cazzarola. Gettatela in una catinella, unitevi i 4 tuorli, poi gli albumi a neve. Cuocete secondo la regola, servite con dello zabajone.

Oppure: Uova 8, burro gr. 140, farina gr. 140, zucchero gr. 140, latte $^5/_8$ di litro. Per 10 persone.

9. Budino di crema.

Ingredienti: Uova intere 4, tuorli 4, burro gr. 135, zucchero vanigliato gr. 135, farina 3 cucchiai, panna decilitri 3 $^1/_2$, 4 cucchiai di zucchero per lo stampo.

Fate una crema al fuoco colla panna e colla farina, dimenate il burro da solo prima poi colle uova intere e coi tuorli, unite questo composto alla pappina, cuocetelo secondo la regola nello stampo sul quale avrete fatto sgocciolare 3-4 cucchiai di zucchero caramellato.

Con sapore e sugo d'arancio. Ingredienti: Burro gr. 150, farina gr. 150, zucchero gr. 150 più gr. 40 per la pappina, uova 7, aranci 3, latte 6 decilitri scarsi.

Fate una besciamella (vedi pag. 25) col burro, la farina, il latte e i 40 gr. di zucchero, versatevi il sugo degli aranci e continuate a rimestare al fuoco finchè la pappina si è condensata, unitevi poi ritirandola dal fuoco lo zucchero soffregato sulle bucce degli aranci e poi pestato, un uovo intero, quindi i 6 tuorli e i 6 albumi a neve.

Servite con dello zabajone d'arancio o di limone misto con del rhum.

Volendo dare alla crema il sapore di limone, sostituite i limoni agli aranci, e mescolatene il sugo a goccia a goccia colle uova e collo zuc-

chero unendolo poi alla pappina. Al budino di crema potete dare d'altronde quel sapore che più v' aggrada.

Se credete potete anche aggiungere al budino di crema un po' di uva sultana bagnata nel rhum.

10. **Budino egual peso.**

Ingredienti: Burro, farina, mandorle mondate e grattugiate, zucchero gr. 140 per qualità, uova 8, un limone per la scorza, e latte $^6/_8$ di litro.

Unite il burro e la farina sul tagliere, riducendoli a bozzoletti, colle mani. Fate bollire il latte collo zucchero (meno alcuni pezzetti che strofinerete sulla scorza del limone e poi pesterete), quando monta versatevi il burro misto colla farina e colle mandorle e formate una pappina ben cotta. Incorporatevi poi i tuorli, uno che non veda l' altro, collo zucchero aromatizzato, e lavorate il composto a lungo, poi aggiungetevi gli albumi a neve.

11. **Budino di burro.**

Ingredienti: Uova 4, burro gr. 140, zucchero gr. 140, farina gr. 240, rhum 2 cucchiai.

Lavorate bene il burro solo, poi coi tuorli e con lo zucchero, quindi col rhum, aggiungetevi gli albumi a neve e da ultimo, con mano leggera, la farina. Cuocete secondo la regola.

12. **Budino di panna.**

Ingredienti: Panna 3 decilitri, uova 4, cioccolata grattata un panetto, zucchero 3 cucchiai.

Aggiungete i tuorli, uno che non veda l'altro, insieme allo zucchero e alla cioccolata, alla panna montata, da ultimo gli albumi a neve.

Oppure: burro gr. 140, zucchero 6 cucchiai, con sapore di limone, tuorli 8, farina 3 cucchiai, panna densa 3 cucchiai.

Lavorate il burro solo prima, poi coi tuorli e collo zucchero, unitevi quindi la panna e la farina, cuocete secondo la regola.

13. **Budino di pane fresco.**

Ingredienti: Pani tagliati a fettoline 6 (gr. 166), un bicchiere grande di latte, un pezzo di burro come un uovo, uova 6, zucchero 6 cucchiai, la scorza trita d'un arancio, un pugnetto di uva sultana.

Fate assorbire al pane il latte bollente, mettete il composto al fuoco e formate, tramenando, una pappina liscia alla quale aggiungerete, se occorre, ancora qualche cucchiaio di latte; mentre è calda unitevi il burro, e quando comincia a perdere il bollore lo zucchero e le uova intere,

uno che non veda l'altro. Lavorate il composto un'ora, poi mettetelo nello stampo, dopo avervi aggiunto la scorza d'arancio e l'uva sultana (alla quale potete sostituire, volendo, un po' di mandorle trite, 60 gr. circa) e cuocete il budino secondo la regola.

14. **Budino di pangrattato.**

Ingredienti: Tuorli d'uovo 6, chiare 4, zucchero 6 cucchiai con sapore di vaniglia, pangrattato 6 cucchiai, la scorza trita di un limone.

Dimenate mezz'ora i tuorli collo zucchero e colla scorza di limone, unitevi poi il pane e gli albumi a neve.

Lo stampo dev'essere molto unto.

15. **Budino (latte) alla portoghese** (vedi anche *Creme*).

Ingredienti: Tuorli d'uovo 20, zucchero gr. 300, latte 1 litro, vaniglia.

Fate bollire il latte 4-5 m. con un guscio di vaniglia che poi leverete. Dimenate i tuorli d'uovo collo zucchero mezz'ora circa, poi unitevi a poco a poco, sempre mescolando, il latte freddo. Collocate il composto in uno stampo bagnato con del finissimo olio di mandorle e cuocetelo due ore a bagnomaria badando che non vi penetri nemmeno una stilla d'acqua, altrimenti il budino non riesce. L'acqua deve bollire lentamente.

16. **Budino di savojardi.**

Ingredienti: Alcuni savojardi, panna 4 decilitri, uova intere 2, tuorli 5, zucchero gr. 220, un po' di vaniglina, uva sultana gr. 50, arancetti triti finissimi gr. 25.

Fate bollire la panna, quand'è fredda aggiungetevi la vaniglina, i tuorli sbattuti colle ova intere e lo zucchero, passate da uno staccio fino. Empite lo stampo con questo liquido e coi savojardi, badando che non vengano a galla e cuocete circa $^3/_4$ d'ora a bagnomaria secondo la regola.

Oppure: Guernite lo stampo con savojardi e amaretti misti, versatevi sopra decilitri $3\,^1/_2$ di latte con 4 uova intere e 100 gr. di zucchero con sapore di limone.

Altra ricetta: uova intere 3, rossi 3, decilitri di latte $7\,^1/_2$, vaniglina. Potete bagnare un pochino i savojardi con del rosolio o vino santo.

17. **Budino di taglierini.**

Ingredienti: Taglierini fatti sulla spianatoja con 1 tuorlo, 1 ovo intero la farina che assorbono e un po' di sale, uova 5, zucchero 5 cucchiai, burro gr. 85, vaniglina, latte. Tirate la sfoglia finissima, la-

sciatela asciugare sopra una tovaglia, piegatela e tagliatela in listarelle assai sottili, più sottili che potete. Poi cuocetele nel latte e fatele sgocciolare.

Lavorate intanto il burro solo, poi con lo zucchero e le ova, aggiungetevi i taglierini cotti bene ma non troppo, infine gli albumi a neve. Cuocete il composto secondo la regola.

18. **Budino di capellini.**

Ingredienti: Capellini gr. 250, uova 4, zucchero 4 cucchiai, farina cucchiai 1 $^1/_2$, rosolio 2 cucchiai, latte 4 decilitri scarsi per la crema più quello che occorre per i capellini.

Cuocete i capellini nel latte con una presa di sale e un po' di vaniglina, formate una crema (vedi Cap. 24) coi tuorli, lo zucchero, la farina e il latte, amalgamatela coi capellini cotti e scolati, unitevi da ultimo i 4 albumi a neve e cuocete a bagnomaria secondo la regola.

19. **Budino di sago.**

Ingredienti: Sago gr. 200, latte $^3/_4$ di litro, un uovo intero, tuorli 4, albumi 4, burro 100 gr., pinoli grattati 30 gr., la scorza trita di un limone, savoiardi pesti o focaccia rafferma 5 cucchiai, rosolio di vaniglia un bicchierino.

Mettete al fuoco il sago col latte freddo e lasciatelo cuocere lungamente badando che non s' attacchi al fondo. Dimenate il burro solo poi con l' uovo, coi 4 tuorli e colla scorza, unitevi i savoiardi, il rosolio e i pinoli, poi il sago cotto e freddato e gli albumi a neve. Cuocete, secondo la regola, in uno stampo ben unto. Versate sul budino prima di servirlo alcuni cucchiai di sciroppo di vino (vedi Cap. 33).

20. **Budino di tapioca.**

Ingredienti: Tapioca gr. 130, latte circa 8 decilitri, uova 4, piccoli amaretti 2, burro gr. 85, zucchero gr. 140, un po' di vaniglina e di scorza d' arancio. Come sopra.

21. **Budino di semolino.**

Semplice. Ingredienti: Semolino gr. 150, latte 7 decilitri, burro gr. 60, uova 6, scorza di limone, mandorle di pesca peste 6.

Fate bollire il latte col burro, lo zucchero e la scorza di limone, cuocetevi il semolino finchè si stacca dalla cazzarola, aggiungetevi poi le mandorle, i tuorli, uno che non veda l' altro, e gli albumi a neve. Cuocete secondo la regola e versate sopra il budino uno zabaione di 2 tuorli d' uovo.

Con amaretti. Semolino gr. 100, latte $^{1}/_{2}$ litro, amaretti 4, uova 6, zucchero gr. 10, burro gr. 50, rhum un bicchierino.

Fate bollire il semolino come sopra collo zucchero, il burro e il latte, unitevi poi gli amaretti col rhum, i tuorli, uno che non veda l'altro, finalmente gli albumi a neve.

22. **Budino di semolino a più colori (Almaviva).**

Ingredienti: Semolino gr. 170, burro gr. 80, zucchero gr. 120, latte decilitri 6 $^{1}/_{2}$, cioccolata grattata mezzo panetto, 2 cucchiai di sciroppo d'amarasche o di lamponi, 2 cucchiai di spinaci cotti e passati allo staccio, 3 cialde tagliate ad anello, un po' di vaniglina, un po' di cannella, 8 uova.

Cuocete il semolino nel latte colla vaniglina, la cannella, il burro e lo zucchero. Quando il composto ha perso quasi tutto il calore aggiungetevi i tuorli d'uovo, uno che non veda l'altro, e dimenate una ventina di minuti. Dividete poi la pasta in quattro parti. La prima parte la lascierete intatta, colorirete invece la seconda con gli spinaci, la terza collo sciroppo e la quarta colla cioccolata: sbattuti bene gli 8 albumi a neve ne unirete un quarto in ciascuna parte. Disponete poi i colori in uno stampo a cilindro, liscio, diritto, unto e infarinato, dividendoli con le tre cialde tagliate ad anello a seconda dello stampo. Cuocete come indica la regola questo budino, che è bello a vedersi per i suoi colori, specie in un desinare di confidenza se vi sono dei bambini.

23. **Budino di riso.**

Ingredienti: Riso gr. 200, latte 9 decilitri, burro gr. 60, zucchero gr. 100, uova 5, limoni 2 per la scorza.

Imbianchite il riso nell'acqua bollente, fatelo cuocere nel latte, col burro, lavorate a parte i tuorli delle uova collo zucchero soffregato sulla scorza dei 2 limoni e poi pestato. Unite i due composti, aggiungete gli albumi a neve, cuocete secondo lo regola.

Oppure: Unite al composto precedente, lasciando da parte il limone, gr. 80 di cioccolata sciolta con un cucchiaio di latte.

Oppure: Unitevi (lasciando da parte anche il limone) 3 amaretti pesti, o 70 gr. di mandorle trite, un po' di uva sultana e di cedro candito e tagliato a pezzettini ma, in questo caso, prendete un uovo o due di più.

Col riso abbrustolito. Ingredienti: riso gr. 280, zucchero gr. 60, burro gr. 60, mandorle macinate gr. 50, uova 4, un po' di vaniglina, un cucchiaio di zucchero per tostare il riso, qualche droga, latte mezzo litro.

Tostate il riso con un cucchiaio di zucchero finchè ha preso bel colore,

pestatelo finamente nel mortajo, formate una pappina col latte, col burro e collo zucchero (i 60 gr.), unitevi i tuorli d'uovo, le mandorle, tramenate il composto a lungo, aggiungetevi le spezie e da ultimo gli albumi a neve.

24. **Budino di cannella.**

Ingredienti: Mandorle gr. 140, pane duro grattato gr. 140, zucchero gr. 280, uova intere 5, rossi 5, cannella pesta gr. 9.

Lavorate lungamente (un'ora circa) lo zucchero colle uova e alla fine colle mandorle e col pane. Mettete il composto nello stampo unto con burro e spolverizzato di mandorle trite e cuocetelo a bagnomaria un'ora circa.

25. **Budino di vino.**

Ingredienti: Uova 6, zucchero 6 cucchiai, pangrattato 6 cucchiai, un po' di vino bianco.

Lavorate i rossi collo zucchero, aggiungetevi a poco a poco il pane bagnato nel vino bianco, poi gli albumi a neve.

26. **Budino di rosolio.** — Come il precedente impiegando rosolio di vaniglia invece del vino.

27. **Budino di rhum.**

Ingredienti: Uova 6, zucchero 6 cucchiai, burro gr. 100, mandorle quante ne stanno nel pugno, altrettanta farina di biscotto (focaccia rafferma grattata e passata allo staccio), rhum un quartuccio.

Lavorate i tuorli collo zucchero, unitevi le mandorle, la farina, il burro fuso a goccie, da ultimo gli albumi a densa neve. Cuocete il budino in uno stampo a cilindro piuttosto basso. Quando esce dal forno irroratelo di rhum e, nel portarlo in tavola, accendetelo onde possiate servirlo ardente.

I tuorli devono essere molto bene tramenati collo zucchero.

28. **Budino di uova sode.**

Ingredienti: Uova fresche 4, tuorli cotti sodi 3, zucchero con sapore d'arancio o di limone gr. 80, pinoli o nocciole macinati gr. 50, mandorle amare 4, alcuni savojardi, burro gr. 50, un po' di vaniglina.

Lavorate i tuorli freschi collo zucchero e col burro, aggiungetevi, sempre dimenando, i tuorli sodi, le nocciole, le mandorle trite e la vaniglina e continuate a rimestare senza interruzione. Bagnate i savojardi nel rosolio, e quando avrete aggiunto al composto gli albumi a neve, disponeteli a strati col resto nello stampo unto e spolverizzato di pane finissimo.

Oppure: Potete fare un budino più semplice omettendo i savojardi, le nocciole, il burro, e prendendo semplicemente 4 tuorli sodi, 5 piccole uova, 100 gr. di zucchero, un po' di vaniglina e 40 gr. di fecola la quale si unisce al composto prima dei 5 albumi a neve.

29. Budino di midollo.

Ingredienti: Midollo di manzo gr. 60, burro gr. 60, uova intere 3, midolla di pane inzuppata nel latte o meglio nella panna e spremuta gr. 60, zucchero soffregato sull'arancio gr. 80, un pugnetto di mandorle mondate e grattate.

Depurate il midollo nell'acqua, tagliatelo finamente con la mezzaluna, rimestatelo bene col burro che avrete lavorato a parte in una scodella, unitevi le mandorle, il pane, lo zucchero, le ova e dimenate lungamente tutto per un'ora intera, cuocete un'ora a bagnomaria secondo la regola.

30. Budini di limone.

N.° 1. *Ingredienti:* Uova 6, zucchero gr. 140, farina 2 cucchiai, un limone.

Dimenate un'ora circa i rossi collo zucchero e colla scorza trita del limone, aggiungetevi a goccie il sugo del limone passato da un pannolino rado e lavorate ancora, unitevi poi la farina e le chiare a neve e cuocete secondo la regola.

N.° 2. *Ingredienti:* Un grosso limone di prima qualità, uova 6, zucchero gr. 90.

Fate cuocere 3-4 ore il limone nell'acqua, cambiandola due volte e così adagio che non scoppi, passatelo da uno staccio fino, o pestatelo nel mortajo di pietra finch'è ridotto come un unguento, versatelo in una catinella in cui avrete prima lavorato circa tre quarti d'ora i rossi collo zucchero, dimenate a lungo, unite finalmente al composto gli albumi a neve e cuocetelo secondo la regola.

31. Budini d'arancio.

N.° 1. *Ingredienti:* Mandorle mondate e grattate gr. 140, zucchero soffregato sulla scorza di 2 aranci e poi pestato finissimo gr. 140, uova intere 3, tuorli 2, pangrattato finissimo quanto ne sta in due pugni.

Lavorate a lungo le uova e lo zucchero finchè il composto è molto schiumoso, aggiungete le mandorle e dimenate ancora un poco, unite da ultimo il pangrattato. Cuocete secondo la regola.

N.° 2. *Ingredienti:* uova 9, aranci 3, farina gr. 90, zucchero gr. 160.

Soffregate lo zucchero sulla scorza degli aranci e lavoratelo coi tuorli finchè il composto è molto schiumoso, unitevi il sugo degli aranci, poi la farina, finalmente le chiare montate a densa neve.

N.° 3. *Ingredienti:* un arancio, uova 8, burro gr. 150, mandorle peste fine 60 gr., zucchero 5 cucchiai.

Involgete l'arancio in un pezzetto d'*organdis* e cuocetelo nell'acqua. Quand'è tenero pestatelo con un po' di zucchero nel mortajo di pietra, passatelo allo staccio, aggiungetevi 6 uova intere, uno che non veda l'altro, lo zucchero, il burro dimenato a parte con 2 uova, poi le mandorle. Guernite lo stampo con dello zucchero caramellato, cuocetevi il composto secondo la regola.

32. **Budini di pesche.**

Semplice. Ingredienti: Pesche duracine 4, mandorle mondate e peste con poco albume gr. 40, pangrattato 3 cucchiai, zucchero 5 cucchiai, uova 5.

Cuocete le pesche nell'acqua, passatele allo staccio, unite questa polpa alle mandorle, al pane, ai tuorli bene lavorati collo zucchero, e rimestate un poco ancora il composto prima d'aggiungervi gli albumi a neve.

Colle pesche a pezzi. Ingredienti: Burro gr. 280, uova 6, zucchero a piacere, 4 pani raffermi grattati, alcune pesche a pezzetti.

Lavorate il burro solo, poi coi tuorli e collo zucchero, in fine col pane, aggiungete poi gli albumi a neve e le pesche.

Colla marmellata. Ingredienti: Marmellata fina di pesche passata allo staccio gr. 75, burro gr. 95, zucchero gr. 95, mandorle mondate e trite gr. 70, tuorli 7, albumi 2, un po' di vaniglina.

Lavorate il burro solo, poi coi tuorli e collo zucchero, poi con la marmellata, e da ultimo con le mandorle. Prima di versare il composto nello stampo mettetevi la vaniglina e gli albumi a neve.

33. **Budini d'albicocca.** — Come le due precedenti ricette, prendendo albicocche fresche o marmellata; soltanto le albicocche devono crescere di numero ed essere cotte a bagnomaria.

34. **Budino di mele.**

Colle mandorle. Ingredienti: Polpa di mele cotte gr. 300, zucchero 4 cucchiai, uova 4, una manata di mandorle trite e una di pinoli triti, egual peso di uva sultana, la scorza e il sugo di un limone.

Cuocete delle buone mele nell'acqua zuccherata, lasciatele asciugare finchè sono ridotte a poltiglia. Passate questa poltiglia allo staccio.

Dimenate a parte lo zucchero coi tuorli d'uovo e colla scorza trita del limone, aggiungetevi, rimestando sempre, il sugo del limone a goccia a goccia, le mele, poi gli albumi a neve, e se la pasta fosse troppo molle, un po' di biscotto grattato. Cuocete secondo la regola.

Col pane. Ingredienti: Pani tagliati a fette e bagnati nel latte 3 (circa 100 gr.), un pezzetto di burro come mezz'uovo, uova 4, zucchero 4 cucchiai, mele cotte a fettine e bagnate con sugo di limone 4.

Fate una pappina col pane e col burro, unitevi le mele, poi i tuorli mescolati collo zucchero soffregato sulla scorza del limone, finalmente gli albumi a neve.

35. Budino di pere.

Ingredienti: Pere grattate 250 gr., pangrattato 100 gr., uova 4, zucchero 4 cucchiai, un po' di burro, cannella.

Grattate delle pere buone ma immature, rosolatele nel burro insieme al pane. Aggiungetevi poi i tuorli e lo zucchero ben lavorati insieme, una presa di cannella e finalmente gli albumi a neve e cuocete secondo la regola.

Col semolino. Preparate una buona e bella pasta da budino di semolino con 5 decilitri di latte e 100 gr. di semolino, 80 gr. di burro, 5 tuorli, 5 cucchiai di zucchero, 5 albumi a neve, la scorza trita di un limone. Cuocete alcune buone pere tagliate a fettine nel vino bianco, con po' di zucchero e il sugo di un limone, lasciatele freddare, poi disponetele a strati nello stampo colla pasta da semolino, cominciando e terminando con questa. Cuocete un'ora il budino a bagnomaria.

36. Budino di ciliege.

Ingredienti: Uova 6, ciliege gr. 200, un pezzo di burro con un uovo, zucchero 6 cucchiai, pangrattato oppure biscotto in polvere 6 cucchiai, vino di Cipro per bagnarlo 5 cucchiai.

Lavorate il burro solo prima, poi coi tuorli e collo zucchero, quindi col pane, in tutto un'ora. Amalgamatevi gli albumi a neve e le ciliege. Volendo dare un sapore più piccante al budino aggiungetevi la scorza di un limone e una presina di garofani e di cannella. Cuocete tre quarti d'ora.

37. Budino di castagne.

Ingredienti: Polpa di castagne cotte nell'acqua gr. 250, uova 5, latte mezzo litro, burro gr. 60, zucchero gr. 130, 2 amaretti dolci e 2 amari, 2 cucchiai di rhum, un po' di vaniglina.

Fate bollire il latte col burro, unitevi gli amaretti pestati e le castagne passate allo staccio, fate una pappina al fuoco, badando che non s'attacchi al fondo della cazzarola, aggiungetevi poi i tuorli ben lavorati collo zucchero, la vaniglina, il rhum e da ultimo gli albumi a neve. Cuocete ore 1-$^1/_4$ a bagnomaria. Versate sul budino una crema fina di cioccolata. Potete unire al composto anche un po' d'uva sultana.

38. Budino di carote.

Ingredienti: Carote cotte e passate allo staccio gr. 300, uova 6, zucchero gr. 130, burro gr. 130, cedro candito a dadolini gr. 100, li-

moni 3, alcune mandorle amare, pangrattato bagnato col sugo di limone gr. 100, arancetti triti finissimi 40 gr.

Strofinate lo zucchero sulla scorza dei limoni, mescolatelo col burro ben lavorato prima solo poi con 4 tuorli d'uovo e 2 uova intere, aggiungetevi la polpa delle carote e dimenate ancora lungamente, poi il pane, le mandorle, il cedro, gli arancetti, senza abbandonare il mestolino, finalmente i quattro albumi a neve.

39. **Budino di patate.**

Ingredienti: Patate cotte e passate allo staccio, burro, zucchero, mandorle (fra cui alcune d'amare), di ciascuna qualità gr. 70, un pochino di pangrattato, la scorza di un limone e un pizzico di cannella, uova 4.

Lavorate il burro solo, poi collo zucchero, la scorza e i tuorli, aggiungetevi le patate e le mandorle, rimestando sempre; la cannella alla fine cogli albumi mondati. Questo budino si può cuocere anche al forno.

Oppure: Patate cotte e passate allo staccio gr. 300, burro, zucchero e mandorle di ciascuna qualità gr. 130, uova 6, sapore di vaniglia.

40. **Budino di zenzero.**

Ingredienti: Uova 5, zucchero gr. 100, burro gr. 100, la midolla di 6 pani (180 gr. circa) bagnata con un po' di latte e spremuta, zenzero in composta a sottili fettine 100 gr., la scorza di un limone e di un arancio, latte $^1/_8$ di litro.

Dimenate i tuorli collo zucchero, fate una pappina al fuoco col pane passato allo staccio, col burro e col latte, unite i due composti, oppure amalgamate alternativamente un tuorlo e un cucchiaio di zucchero colla pappa, aggiungetevi poi lo zenzero, le scorze di limone e gli albumi a neve e cuocete a bagnomaria circa ore 1 $^1/_4$.

Lo zenzero confettato si trova nelle grandi drogherie. Esso deriva da una specie di tubero aderente alla radice dell'*Amomum zingiber*, pianta delle Indie e della Cina, e serve per il suo forte aroma a preparare dolci e liquori che rafforzano e stimolano le stomaco. Un pezzetto di zenzero contribuisce molto alla conservazione delle composta di frutta.

41. **Budino di noci.**

Ingredienti: Tuorli d'uovo 6, chiare 4, zucchero gr. 100, burro gr. 120, noci grattate gr. 140, un pugnetto di ciliege nello spirito. Salsa di rhum.

Lavorate il burro solo poi coi tuorli e collo zucchero, indi con le noci. Aggiungete da ultimo al composto le chiare a neve e le ciliege.

Oppure: Uova 4, burro come un piccolo uovo, pangrattato bagnato col rhum 4 cucchiai, noci macinate 140 gr., zucchero 4 cucchiai, scorza di limone.

Come sopra, soltanto dimenerete a lungo anche il pane collo zucchero, col burro e coi tuorli prima ben lavorati insieme alla scorza trita. Cuocete il composto secondo la regola tre quarti d'ora.

42. Budino di nocciole.

Ingredienti: Uova 9, amaretti gr. 55, nocciole macinate gr. 95, farina gr. 55, zucchero gr. 115, la scorza trita d'un arancio o d'un limone, una presina di cannella, un pezzo di burro come mezz'uovo, latte 4 decilitri scarsi, un po' di sale.

Mescolate la farina col burro, unitevi lo zucchero, la cannella, la scorza trita finissima di un limone, il latte, gli amaretti pesti, 2 uova intere e 3 rossi, il sale, e formate con tutti questi ingredienti una pappina ben cotta a fuoco dolce, lavorando senza interruzione. Continuate a dimenarla in una catinella finchè si fredda e unitevi poi le nocciole, 4 rossi e finalmente 7 albumi a neve. Ungete bene uno stampo grande e cuocete secondo la regola. Per 12 persone.

43. Budino di pinoli.

Ingredienti: Uova 6, pinoli gr. 100, zucchero gr. 120, pangrattato 6 cucchiai, burro gr. 80, 3-4 cucchiai di rosolio, un pizzico di vaniglina, un pezzetto di cedro confettato.

Lavorate i tuorli lungamente collo zucchero, poi col pangrattato bagnato nel rosolio, uniteli al burro che avrete tramenato a parte, aggiungete i pinoli a filetti, la vaniglina, il cedro, gli albumi a neve.

44. Budino di amaretti.

N.º 1. *Ingredienti:* Amaretti grandi 6, uova 6 meno 2 chiare, mandorle mondate e grattate gr. 100, pangrattato 3 cucchiai, zucchero 6 cucchiai, un po' di rosolio o di rhum.

Dimenate i tuorli con lo zucchero, quando il composto è schiumoso aggiungetevi il pane bagnato col rosolio (non troppo), poi gli amaretti pestati e le mandorle e continuate a lavorarlo, unitevi finalmente 4 albumi a neve. Cuocete in uno stampo unto e spolverizzato di pane. Cottura $^3/_4$ d'ora scarsi.

Oppure: Lasciate da parte il pane, e bagnate gli amaretti triti con un pochino di rosolio.

N.º 2. *Ingredienti:* Amaretti dolci gr. 120, amaretti amari gr. 45, burro gr. 85, zucchero gr. 85, farina gr. 45, mandorle mondate e peste gr. 35, cedro confettato a dadolini gr. 35, uva sultana gr. 60, uova 7, latte 6 decilitri, un bicchierino di maraschino di Zara, la scorza trita fina d'un limone o di un arancio, una presina di cannella.

Fate bollire il latte col burro e collo zucchero, unitevi tutt'a un

tratto la farina e gli amaretti come si fa con la pasta ricotta, lavorate il composto finchè si stacca dalla cazzarola, gettatelo in una catinella e, freddato che sia, unitevi, uno che non veda l'altro, i 7 tuorli mescolando sempre, poi le mandorle, il cedro e l'uva sultana bagnati col maraschino, la scorza di limone, la cannella e finalmente i 7 albumi a neve. Cuocete il budino secondo la regola. Per 10 persone.

45. **Budino di mandorle.**

Ingredienti: Uova intere 5, rossi 5, zucchero gr. 240, mandorle gr. 360, la scorza di un limone. Per 8-10 persone.

Mondate e pestate le mandorle finissime, unitele alle uova e allo zucchero che avrete lavorati un pochino insieme, rimestate tutto il composto per un'ora, aggiungendovi la scorza del limone pure trita finissima.

Oppure: Uova intere 3, rossi 3, zucchero gr. 180, mandorle mondate e grattate gr. 180, un dito di bicchiere di rosolio di vaniglia, o di vino santo.

Come la prima ricetta, soltanto dimenerete collo zucchero i 6 tuorli d'uovo, le mandorle e il rosolio e metterete da ultimo nel composto i 3 albumi a neve. Cottura tre quarti d'ora. Per 4 persone.

Colle mandorle tostate. Ingredienti: Mandorle mondate quante ne contiene un pugno, zucchero gr. 150, uova 6, la midolla d'un grosso pane bagnato nel vino di Cipro.

Fate rosolare in una padella le mandorle, sole prima, poi con lo zucchero, quando son rosse pestatele con un tuorlo d'uovo e con la midolla di pane spremuta, aggiungete poi al composto gli altri tuorli e finalmente i 6 albumi a neve. Cottura un'ora. Per 4 persone.

46. **Budino di „ veneziane " („ brioches ").**

Ingredienti: Focaccette dette *veneziane* 2-3 secondo la grandezza, latte circa 7 decilitri, uova 4, scorza d'arancio trita finissima un cucchiaio, un pugnetto d'uva sultana e di arancetti triti.

Fate una pappa colle *veneziane* e col latte, tramenandola bene al fuoco, unitevi poi la scorza trita, zucchero, se occorre, le uova intere, l'uva sultana e gli arancetti. Cuocete ore 1-1 $^1/_2$.

47. **Budino di focaccia.**

Ingredienti: Un bel pezzo di focaccia rafferma, uova 6, zucchero gr. 180, amaretti 4, un po' di burro, latte 6 decilitri, arancetti gr. 40, uva sultana gr. 50, cedro candito gr. 50, spezie.

Tagliate la focaccia a fettine regolari, rosolate queste nel burro, ungete molto bene lo stampo, spolverizzatelo di pane, mettetevi a strati le fette, l'uva sultana, il cedro tagliato a pezzettini, gli arancetti triti

e gli amaretti pestati; sbattete le uova collo zucchero, diluitele col latte, versate il liquido entro lo stampo e cuocete secondo la regola.

48. **Budino di „grattini“.** — Fate della pasta da *grattini* da minestra, con un po' di sale e nessun altro sapore (vedi *minestra di pasta grattugiata*) adoperando un solo uovo intero e la farina che assorbe, cuocetela quindi nel latte con mezzo guscio di vaniglia che poi leverete. Lavorate 6 rossi d'uovo con 5 cucchiai di zucchero e 60 gr. di burro mezz' ora circa, unitevi i *grattini* asciutti, un po' di mandorle trite e un cucchiaio d'uva sultana, poi gli albumi a neve.

49. **Budino di lievito colla salsa di zabajone.** — Fate un budino come quello indicato a pag. 209, N.° 43, servitelo coperto di zabajone (vedi Cap. 24).

50. **„Plumpudding“.** — Il *plumpudding* è un budino molto esotico ma non può mancare in un libro di cucina.

Ingredienti: Farina gr. 200, grasso di rognone di manzo diviso in minuti quadrettini gr. 180, uva malaga gr. 150, passolina gr. 150, cedro confettato e ridotto a filetti gr. 40, arancetti triti gr. 30, cotogne in composta tagliate a dadolini gr. 50, garofani, *macis* un buon pizzico di ogni qualità, latte $^1/_8$ di litro, *cognac* $^1/_8$ di litro, uova intere 4, zucchero rosso gr. 110, pangrattato quanto ne occorre perchè la pasta riesca molto compatta, scorza di limone un cucchiaio scarso, sale due pizzichi.

Amalgamate ogni cosa colle uove sbattute nel *cognac* e nel latte, mettete il composto in uno stampo e fatelo cuocere a bagnomaria non meno di 4 ore per servirlo poi freddo con una salsa di *cognac*. Per 8 persone.

I *plumpuddings* si possono cuocere anche nella salvietta (vedi pag. 209). Se sono molto grandi esigono anche 10 ore di cottura.

Sezione II.

I budini cotti nel forno.

La cottura dei budini nel forno è assai semplice. Occorre soltanto che il forno sia buono e che abbia un giusto calore. Se il calore dalla parte di sotto fosse soverchio, collocate lo stampo sopra un treppiede basso. La cottura dei budini al forno è un po' più breve di quelli a bagnomaria.

Gli stampi devono essere untati con abilità e regolarità. Potete ba-

gnarli con burro fuso, ma quando devono essere molto unti conviene anche adoperare il burro fresco che si distende mediante una carta bianca.

Per spolverizzare gli stampi vi servirete di zucchero, di farina, di pangrattato, o di mandorle grattate. Le mandorle e il pane servono per budini più consistenti.

1. **Budino di ova sode.** — Passate allo staccio i tuorli di 6 uova cotte sode e unitevi, uno che non veda l'altro, 6 tuorli crudi, dimenando bene. Intanto avrete lavorato in un'altra scodella un pezzo di burro della grossezza d'un uovo con 90 gr. di zucchero aromatizzato col limone e 55 gr. di mandorle mondate e macinate fine; mescolate ogni cosa aggiungendo poi 5 albumi a neve. Mettete il composto in uno stampo untato e infarinato e cuocetelo mezz'ora al forno.

2. **Budino di tuorli d'uovo.** — Lavorate 110 gr. di burro, solo prima, poi con 8 tuorli che aggiungerete uno alla volta alternativamente con 8 cucchiai di zucchero aromatizzato col limone. Quando avrete frullato un'ora circa il composto, unitevi con mano leggera un cucchiaio di farina, mettetelo nello stampo untato e infarinato e cuocetelo a forno dolce.

Stampo per budini da cuocersi nel forno.

3. **Budino d'albumi.** — Dimenate un'ora 140 gr. di burro prima da solo, poi con 140 gr. di zucchero, aggiungetevi quindi 140 gr. di farina, un buon cucchiaio di mandorle mondate, un po' d'uva sultana e di cedro a filetti, 8 albumi a neve, l'odore di vaniglia o di limone e cuocete il budino a forno assai mite, in uno stampo untato di burro e spolverizzato di mandorle.

4. **Budino di pane bianco.** — Dimenate un'ora 6 tuorli con 6 cucchiai di zucchero vanigliato, aggiungendovi verso la fine del lavoro 6 cucchiai di pane bianco grattato e baguato con del rosolio di vaniglia, 70 gr. di mandorle macinate, poi i 6 albumi a neve. Cuocete a forno mite il budino nello stampo unto e infarinato, servite con dello zabajone.

5. **Budino di pane di segale.** — Tuorli 8, zucchero gr. 170, pane di segale grattato gr. 100, mandorle grattate gr. 70, un po' di spezie a piacere, albumi a neve 6. Come sopra.

6. **Budino ardente.** — Mettete al fuoco 6 decilitri di latte con 75 gr. di burro, quando bolle e si gonfia versatevi tutt'a un tratto, levando la padella dal fuoco, 150 gr. di farina passata allo staccio, dimenate

fortemente, rimettete al fuoco e formate una pappa ben cotta. Diaccia che sia, unitevi, uno che non veda l'altro, 6 tuorli, alternativamente con 75 gr. di zucchero a cucchiai, dimenate un'ora, versandovi a poco a poco un bicchiere di rhum. Mettete il composto in uno stampo untato e inzuccherato, cuocete al forno 3/4 d'ora circa; appena sformato il budino irroratelo di rhum e al momento di servirlo accendetelo.

Oppure: Fate una pappina al fuoco con 80 gr. di midolla di pane bagnata nel latte e con un pezzo di burro come un uovo, aggiungetevi 60 gr. di uva malaga, 60 gr. di uva sultana, un pugnetto di pinoli, dimenate finchè il composto è freddo e liscio, aggiungetevi 2 rossi d'uovo e un decilitro di rhum Giammaica, lavorate ancora, cuocete il budino al forno, appena sformato irroratelo di rhum, accendetelo e servitelo ardente.

7. **Budino di cioccolata.** — Lavorate 140 gr. di burro, prima da solo, poi con 140 gr. di cioccolata rammollita con poc'acqua sulla bocca del forno, con 140 gr. di zucchero e con 8 tuorli d'uovo, dimenando il composto circa un'ora e aggiungendovi da ultimo 100 gr. di mandorle, poi 8 albumi a neve. Come sopra.

8. **Budino dalmato.** — Mondate 140 gr. di mandorle, fatele un poco asciugare al forno, pestatele nel mortaio o macinatele bene, unitele a 140 gr. di zucchero che avrete lungamente dimenato con 5 tuorli e con la scorza trita di un limone, aggiungetevi da ultimo i 5 albumi a neve.

Foderate esattamente uno stampo con la pasta seguente che avrete stesa sulla spianatoia, mettetevi il ripieno, fate cuocere il budino due ore a forno assai lento. Servitelo freddo.

Pasta zuccherina per foderare lo stampo. Farina gr. 140, burro gr. 70, zucchero un cucchiaio, un pizzico di sale, il vino bianco che può occorrere per amalgamare questi ingredienti, che mescolerete in primo luogo con una spatoletta di legno o con un coltello per non doverli troppo maneggiare colle mani.

9. **Budino di riso.** — Cuocete 150 gr. di riso nell'acqua, quindi nel latte, badando che resti molle ma granelloso. Lavorate 80 gr. di burro, prima solo poi con 120 gr. di zucchero vanigliato e con 5 tuorli d'ovo, unitevi il riso, 5 albumi a neve e cuocete il composto in uno stampo unto col burro e spolverizzato di pane. All'odore di vaniglia potete sostituire quello del limone. Se v'aggrada v'aggiungerete invece da ultimo 2 panetti di cioccolata tagliata a dadolini.

10. **Budino di riso tostato.** — Tostate in una padella 120 gr. di riso, pestatelo nel mortaio, abbrustolite pure 70 gr. di mandorle e ma-

cinatele, formate una pappina al fuoco colla farina di riso e col latte occorrente, unitevi le mandorle, 4 tuorli d'uovo, 4 cucchiai di zucchero ben lavorati con 50 gr. di burro poi 5 albumi a neve, più un pizzico di vaniglina. Cuocete a forno moderato circa tre quarti d'ora.

Oppure: 170 gr. di riso tostato, pestato, ridotto a pappina con alcuni decilitri di caffè Moca, 100 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, 5 rossi, 5 albumi a neve, mezzo panetto di cioccolata e un po' di cannella.

11. **Budino di riso e di mele.** — Cuocete 250 gr. di riso nel latte con un pezzetto di burro. Cuocete pure delle buone mele a pezzi nell'acqua raddolcita con una conveniente quantità di zucchero, facendole bene asciugare, come una densa marmellata, unite alle mele un po' di sciroppo di ribes e al riso un pugno d'uva sultana rammollita al forno con un po' d'acqua e di rhum; disponete i due composti a strati alterni in uno stampo liscio, untato e inzuccherato, badando che primo e ultimo sia il riso. Mezz'ora al forno. Salsa di *cognac.*

Stampo per budini da cuocersi nel forno.

12. **Budino inglese.** — Mettete in una catinella 2-3 pani senza corteccia (80 gr.), versatevi sopra un piccolo bicchiere di panna, facendoli rammollire ma non tanto che trascorso qualche tempo non si possano tagliare a dadolini. Tagliati che siano, unitevi, uno che non veda l'altro, 4 tuorli d'uovo, una manata di zibibbo o d'uva sultana, un pezzo di cedro tagliato a fettine e 4 cucchiai di zucchero finissimo. Dimenate un pochino, aggiungetevi poi gli albumi a neve. Versate il composto in uno stampo untato con burro e spolverizzato di zucchero finissimo e cuocetelo tre quarti d'ora nel forno. Per 4 persone.

13. **Budino di ciliege.** — Dimenate 140 gr. di zucchero con 8 tuorli d'ovo, la scorza fina d'un limone e alcuni arancetti triti, unitevi 140 gr. di pane di segale grattato, poi gli albumi a neve. Versate il composto in uno stampo untato e infarinato, poi mettetevi sopra alcune ciliege nere, sugose, e cuocete il budino a forno moderato.

14. **Budino d'arancio.** — Lavorate un'ora 10 uova, meno 4 albumi, con 280 gr. di zucchero, unitevi poi 280 gr. di mandorle mondate, seccate e grattate, 4 cucchiai di pangrattato, la buccia trita di un limone e di un arancio, oppure lo zucchero aromatizzato con queste frutta (vedi Cap. 26). Per 8-10 persone.

15. **Budino di pesche o d'albicocche.** — Cuocete 400 gr. di riso in un litro di latte con mezzo guscio di vaniglia che poi leverete; unitevi, mentre è ancor caldo 50 gr. di burro, poi, quando ha perso il bollore 3 rossi d'uovo ben lavorati con 100 gr. di zucchero, una dozzina di pesche o d'albicocche in composta, tagliate a pezzetti e 3 albumi a neve. Un'ora di cottura al forno, nello stampo unto e infarinato.

16. **Budino di susine.** — Umettate con del vino bianco o con un po' di rosolio 150 gr. di pangrattato (s'è di segale il budino riesce migliore); lavorate 70 gr. di burro prima solo poi con 2 uova intere, con 6 rossi e 65 gr. di zucchero, unitevi 60 gr. di mandorle mondate, seccate al forno e macinate, la scorza d'un limone trita finissima, un cucchiaino di cannella in polvere e 10-12 susine dolci che avrete cotte (levando loro il nòcciolo) con acqua, zucchero e vino nero e poi bene sgocciolate. Come sopra.

17. **Budino di polenta.** — Grattate finamente della polenta dura che avrete preparata il giorno precedente e pesatene 100 gr. Lavorate 70 gr. di burro da solo, poi con 6 tuorli, con 100 gr. di zucchero e la scorza trita finissima di un limone. Unite al composto la polenta, (volendo un cucchiaio di uva malaga bagnata nel rhum) e i 6 albumi a neve. Servite questo budino familiare con dello sciroppo di frutta. Cottura come sopra.

18. **Budino di ricotta.**

Semplice: Lavorate mezz'ora 5 rossi con 4 cucchiai colmi di zucchero, poi alcuni m. con 500 gr. di ricotta bene scolata, unitevi 3 cucchiai di pangrattato, un po' di vaniglina o della scorza trita di limone, cuocete il composto lentamente al forno nello stampo untato e spolverizzato di pane.

Colle mandorle: Lavorate 6 tuorli con 6 cucchiai di zucchero, unitevi dopo mezz'ora un pugno di mandorle mondate, asciugate e macinate, 420 gr. di ricotta fina bene scolata, un po' di cannella e 6 albumi a neve. Se il composto fosse troppo molle aggiungetevi un po' di pangrattato.

N.B. I budini si servono quasi sempre con una salsa a parte o con della crema diluita, collo zabajone o con qualche sciroppo di frutta o di vino. In certi casi speciali o nei pranzi di confidenza la salsa si versa sul budino stesso, ciò che si deve però sempre evitare quand'è molto leggero.

Gli stampi per budini e paste dolci si trovano in tutti i grandi negozi di utensili da cucina d'Italia, e pel Trentino ne è riccamente provveduto il magazzino **G. Suster** in **Trento.**

CAPITOLO VENTESIMOTERZO

„I SOUFFLÉS".

REGOLE GENERALI

Sezione I.

I *soufflés*, che nei libri italiani di cucina sono distinti col nome di *soffiati*, sono dolci assai leggeri e graditi specialmente per i bambini. Essi si allestiscono con la massima facilità ma esigono forni perfetti e molta precisione nel tempo della cottura. Per un desinare di famiglia si sogliono mettere al forno nel momento in cui si manda in tavola la minestra. Quando sono al punto conviene servirli senza indugio, anzi se si tratta di *soufflés* leggerissimi, la persona che li porta in tavola deve spolverizzarli di zucchero durante il passaggio dalla cucina alla stanza da pranzo perchè il composto non s' abbassi. Solo l'esperienza può dare norme esatte sul calore del forno che dev' essere moderato ma costante e più forte nella parte inferiore.

Scodella grande da „soufflés" coll' anello.

Stampini da „soufflés".

Piccolo „soufflé".

I *soufflés* più consistenti si cuociono in scodelle d' argento o di porcellana resistente al fuoco, untate di burro sciolto a bagnomaria. Le scodelle di porcellana, appena levate dal forno si collocano entro l' apposito anello di metallo; per la tavola di famiglia si circondano d'una salvietta ricamata e stretta a

guisa di turbante. I *soufflés* più leggeri, come la ben nota *Omelette soufflée* dei Francesi, si dispongono a piramide o a corona sopra piatti appositi d'argento o di porcellana resistente al forno, ovvero nelle scodellette di carta, di porcellana o d'argento che si vendono allo scopo e che vanno portate in tavola con le piccole molle pure d'argento. I *soufflés* devono crescere d'un terzo e anche della metà secondo le ricette.

Soufflé leggero.

La buona riuscita dei *soufflés* dipende in gran parte dalla diligenza nel lavorare i tuorli collo zucchero e nel montare gli albumi che devono essere molto consistenti.

1. **„Soufflé" d'albumi.** — Sbattete 7 albumi a densa neve e unitevi adagio badando di non scomporre troppo la neve, 7 cucchiai di zucchero finissimo vanigliato. Disponete il composto sopra un piatto a guisa di piramide lisciandolo con un coltello, cospargetelo in fretta di pinoli, mandorle o noci fresche trite e collocatelo al forno. Quando avrà preso un lieve colore incarnato, servitelo guernendolo in giro con dello zabajone che avrete approntato nel frattempo frullando a bagnomaria 4 tuorli, 4 cucchiai di zucchero, 4 mezzi gusci di vino secco e 4 mezzi gusci d'acqua.

2. **„Soufflé" di marmellata.**

Cogli albumi soli. Per 6 albumi prendete tre cucchiai di marmellata di frutta (albicocche, cotogne, pesche, aranci, quella che preferite). Lavorate la marmellata in una catinella passandola prima allo staccio, se ne avesse bisogno, e aggiungendovi poi 3 cucchiai di zucchero finissimo. Sbattete gli albumi a densa neve, mescolate un cucchiajo di questa neve con la marmellata, unitevi poi il resto con mano leggera e disponete il composto a piramide sopra un piatto. Cuocetelo a forno piuttosto dolce.

Cogli albumi e coi tuorli. Un cucchiajo di marmellata mescolato con 100 gr. di zucchero, poi con 6 tuorli, lungamente. Da ultimo i 6 albumi a neve.

3. **„Soufflé" di limone.** — Legate due limoni piccoli entro un pezzetto di *organdis* e fateli bollire 3-4 ore nell'acqua, molto adagio, perchè non s'aprano, passateli poi allo staccio. Lavorate un'ora 7 tuorli d'uovo con 105 gr. di zucchero, unitevi il passato, rimestate ancora con diligenza, aggiungete al composto i 7 albumi, sbattuti a neve molto densa, e procedete come sopra.

4. **„ Soufflé “ d'arancio.** — Come sopra impiegando invece un grosso arancio o un piccolo arancio e un piccolo limone.

5. **„ Soufflé “ di cioccolata senza tuorli d' uovo.** — Grattugiate 180 gr. di cioccolata fina, unitevi 3 albumi (non sbattuti) e dimenate tre quarti d' ora il composto. Aggiungetevi quindi con mano molto leggera 120 gr. di zucchero finissimo e 6 albumi a densa neve. Rovesciate il composto sopra un piatto, accomodatelo in forma di corona e collocatelo al forno.

6. **„Soufflé“ di cioccolata coi tuorli d' uovo.** — Sciogliete nel forno con un cucchiaio d' acqua 80 gr. di cioccolata, unitevi 45 gr. di burro e dimenate bene, poi 4 tuorli d' uovo, 4 cucchiai di zucchero vanigliato e lavorate il composto a lungo. Amalgamatevi finalmente con mano leggera 4 albumi a neve e cuocetelo nelle piccole scodelline da *soufflés* unte di burro (con queste dosi ne potrete approntare 12) o in una scodella grande.

7. **„ Soufflé “ di rhum.** — Dimenate tre quarti d' ora 7 tuorli d' uovo con 105 gr. di zucchero, aggiungetevi la buccia trita finissima d' un piccolo arancio, il sugo di mezzo arancio e un bicchierino di rhum, poi i 7 albumi a densa neve. Cuocete questo *soufflé* in una scodella a forno molto caldo. In mezz' ora è preparato e dev' essere servito con prestezza, altrimenti s' abbassa.

8. **„ Omelette soufflée “.** — Calcolate un uovo per ogni commensale (questa regola serve in genere per tutti i *soufflés)* e per ogni uovo 30 gr. di zucchero vanigliato. Dimenate lungamente i tuorli con lo zucchero e quando il composto è schiumoso aggiungetevi gli albumi a densissima neve. Versate il composto tutto ad un tratto sopra d' un piatto resistente al forno, lisciatelo col coltello badando di tenerlo alto, spolverizzatelo di zucchero e cuocetelo. All' omelette *soufflée* si può dare colle essenze quell' aroma che si preferisce.

9. **„ Soufflé “ di pane col rhum.** — Tagliate 3 pani (110 gr.) a fettine, versatevi sopra un po' di latte bollente, metteteli in una cazzarola e rimestate sul fuoco finchè li avrete ridotti a una densa pappina. Incorporatevi 60 gr. di burro, passatela allo staccio, unitevi 3 uova intere e 2 tuorli, 4 cucchiai di zucchero vanigliato, 2 cucchiai di rhum e in fine 2 albumi a neve. Cuocete in una scodella e spolverizzate il composto di zucchero.

Potete fare lo stesso *soufflé* con sapore di caffè o di cioccolata lasciando da parte il rhum e versando sui pani un po' di densa cioccolata bollente o del caffè forte.

10. **„Soufflé" di caffè.** — Tostate del caffè moca e preparate un quarto di litro d'infuso molto forte, unitevi un quarto di litro di crema di latte e formate una pappina al fuoco con 3 cucchiai di farina e 90 gr. di zucchero vanigliato, aggiungetevi 50 gr. di burro ben lavorato, 4 tuorli e alla fine i 4 albumi a neve. Cuocete il composto come sopra.

Potete anche preparare un infuso versando mezzo litro di buon latte su 50 gr. di caffè tostato, oppure su 50 gr. di cacao tostato come il caffè.

11. **„Soufflé" di besciamella.** — Rimestate 70 gr. di farina con decilitri 3 ½ di latte, mettete il composto al fuoco e dimenatelo finch'è denso. Freddato che sia, aggiungetevi 70 gr. di burro, 85 gr. di zucchero, un pizzico di sale, poi 6 tuorli uno che non vegga l'altro, da ultimo gli albumi a neve. Cottura tre quarti d'ora a forno piuttosto caldo.

Oppure: mezzo litro di latte, 5 cucchiai di farina, 100 gr. di burro 4 rossi, 4 cucchiai di zucchero, 2 cucchiai di rosolio, 4 albumi a neve.

12. **„Soufflé" di crema.** — Fate una crema cuocendola lentamente sui carboni con 60 gr. di farina, 60 gr. di burro, decilitri 3 ½ di latte, 180 gr. di zucchero, 6 tuorli d'uovo, mezzo guscio di vaniglia che poi leverete. Quando la crema è cotta fatela passare da un pannolino rado o da un velo forte strizzandolo in due, come si fa coi panni bagnati, aggiungetevi gli albumi a neve fitta e cuocete il *soufflé* 25-30 m. a forno caldo.

13. **„Soufflé biscuit".** — Sbattete un'ora 5 tuorli con 4 cucchiai di zucchero finissimo e con un cucchiaio di farina, aggiungetevi poi 4 albumi a densa neve e l'aroma che preferite. Dosi per 4 persone.

14. **„Soufflé" di cotone.** — Pestate nel mortajo di pietra 60 gr. di mandorle aggiungendovi un po' d'albume perchè non si facciano oleose, tramenatele quindi con 120 gr. di burro che prima avrete lavorato solo. Aggiungetevi uno alla volta 6 tuorli d'uovo alternativamente con 6 cucchiai di zucchero vanigliato rimestando a lungo, poi 6 albumi a neve.

15. **„Soufflé" di zucchero caramellato.** — Fate caramellare in una padella 80 gr. di zucchero con un cucchiaio d'acqua, copritelo con 3 decilitri crescenti di latte bollente, e quando lo zucchero è sciolto versatelo in una scodella perchè si freddi. Mettete in una cazzarola 2 cucchiai colmi di farina, bagnatela a poco a poco col latte onde non si formino bozzoli e riducete il composto a pappina. Gettate questa pappina in una catinella, unitevi 4 tuorli, 4 cucchiai di zucchero, 4 albumi a neve. Spolverizzatela di zucchero prima di metterla al forno. Dosi per 4 persone.

16. **„Soufflé" di cannella con mandorle o con nocciole.** — Grattugiate 135 gr. di pane duro e passatelo allo staccio, tritate anche 135 gr. di mandorle senza mondarle. Mescolate 5 uova intere e 5 tuorli con 270 gr. di zucchero, aggiungetevi il pane e le mandorle, più 8 gr. di cannella in polvere e cuocete il composto come sopra. Alle mandorle potete sostituire le nocciole, avendo però cura di mondarle.

17. **„Soufflé" di mandorle** *(fino).* — Grattugiate colla macina 90 gr. di mandorle dolci mondate, e 10 mandorle amare. Versatevi sopra 4 decilitri di latte bollente, lasciatelo freddare, spremetelo con forza da una salvietta, mettetelo in una padella con 30 gr. di farina e formate una pappina al fuoco. Unite poi al composto 8 tuorli, 8 cucchiai di zucchero vanigliato e 6 albumi a neve.

18. **„Soufflé" di semolino semplice** *(per bambini)* N.° 1. — Cuocete 85 gr. di semolino fino in 4-5 decilitri di latte. Unitevi 60 gr. di burro e dimenatelo a lungo, poi 6 tuorli, 6 cucchiai di zucchero e da ultimo 6 albumi a neve molto densa. Disponete metà del composto in una scodella resistente al forno, copritelo con una sottilissima cialda, mettetevi un leggero strato di marmellata di frutta (albicocche o pesche) poi il semolino che vi rimane, e cuocete il *soufflé* come sopra.

19. **„Soufflé" di semolino** N.° 2. — Cuocete un quartuccio di litro di semolino con 3 quartucci di latte bollente rimestandolo bene, unitevi 80 grammi di burro, una presa di sale e lasciatelo freddare. Lavorate a parte 5 tuorli con 5 cucchiai di zucchero e colla scorza trita finissima d'un limone, aggiungetevi il semolino cotto, 2 amaretti pesti, un bicchierino di rosolio di vaniglia e gli albumi a neve. Se volete rendere questo *soufflé* ancor migliore unitevi da ultimo della marmellata densa di mele cotogne tagliata a quadrettini.

20. **„Soufflé" di riso.** — Fate bollire 1 litro di buon latte, cuocetevi 250 gr. di riso, quand'è cotto incorporatevi 50 gr. di burro, 4 tuorli d'uovo, 4 cucchiai di zucchero strofinato sulla buccia d'un limone e pestato e 4 albumi a neve.

Invece dell'odore del limone potete dare al riso quello dell'arancio, o della cannella, o dello zucchero caramellato, che farete sciogliere col latte prima di cuocervi il riso.

21. **„Soufflé" di sago o di tapioca.** — Cuocete nel latte con un guscio di vaniglia 5 cucchiai di sago o di tapioca, lasciate freddare il composto, unitevi un pezzo di burro grosso come un piccolo uovo che avrete lavorato prima solo, poi con 5 tuorli e 5 cucchiai di zucchero

vanigliato, due cucchiai di rosolio di vaniglia e gli albumi a neve. Potete dare al composto il sapore d'arancio, di limone, di caffè, di zucchero caramellato o unirvi alcune mandorle amare grattate finissime.

22. **„Soufflé" di castagne.** — Levate il guscio a 400 gr. di castagne fatele bollire nell'acqua finchè si possono mondare, cuocetele poi nel latte con un po' di zucchero badando che non s'attacchino al fondo della cazzarola, passatele allo staccio e pesatene 200 gr. Preparate intanto una besciamella con 60 gr. di burro, 30 gr. di farina e mezzo litro di latte. Sciogliete 2 tavolette di cioccolata con un cucchiaio d'acqua nel forno. Amalgamate la besciamella colla cioccolata e colle castagne, unitevi 6-7 tuorli d'uovo, 6 cucchiai di zucchero e da ultimo gli albumi a neve.

23. **„Soufflé" di latte con limone.** — Sbattete col palloncino o colla frusta di vimini 6 tuorli con un quartuccio di latte, la scorza trita finissima d'un limone, 3 cucchiai di farina e 4 di zucchero. Mettete il composto al fuoco e continuate a sbatterlo finchè comincia a bollire. Ritiratelo allora e, quando si sarà freddato, aggiungetevi il sugo del limone e, se gradite che il sapore sia forte, la buccia trita d'un secondo limone poi 6 albumi a neve.

24. **„Soufflé" di pane di Spagna.** — Guernite il fondo e gli orli di una scodella da *soufflé* di fette di pan di Spagna bagnate con del rosolio di vaniglia, preparate una crema con mezzo litro di latte, 2 cucchiai di farina, 4 cucchiai dj zucchero e 6 tuorli, aggiungetevi 3 albumi a neve e disponete il composto entro la scodella a strati con delle altre fette di pane di Spagna bagnato sempre col rosolio. Sbattete a neve i tre albumi rimasti, unitevi 3 cucchiai di zucchero, mettete questo composto da meringa a fiocchetti sopra la crema, spolverizzatelo di mandorle trite e collocatelo al forno. Potete fare lo stesso *soufflé* col pane fino.

25. **„Soufflé" di pasta da meringa sul fondo di riso.** — Cuocete 150 gr. di riso in tre quarti di litro di latte con 3 cucchiai di zucchero. Incorporatevi un pezzetto di burro come mezz'uovo, la scorza trita e il sugo di mezzo limone e 3 tuorli. Mettete questo composto in uno stampo quadrato e cuocetelo a bagnomaria, al forno. Versatelo su d'un piatto (deve avere l'altezza di 3 cent. circa), copritelo con un composto da meringa, cioè 3 albumi a densa neve e 3-4 cucchiai di zucchero e rimettetelo al forno. Prima di servirlo circondatelo con un'abbondante salsa di sciroppo di ribes o di amarasca.

26. **„Soufflé" di mele.** — Lavorate 4 tuorli con 4 cucchiai di zucchero, unitevi un piatto di *purée* di mele cotte con acqua, zucchero, vaniglia e cannella, molto bene asciugate al fuoco e passate allo staccio, un pugnetto di pinoli, altrettanta uva sultana e 4 albumi a neve. Se volete, potete sostituire alla vaniglia e alla cannella la scorza trita e anche il sugo d'un arancio o d'un limone.

27. **„Soufflé" di pesche e d'albicocche.** — Mondate gr. 1300 di pesche spiccagnole o di buone albicocche, fatele cuocere adagio con 250 gr. di zucchero pesto, passatele allo staccio, unitevi ancora 250 gr. di zucchero, una dozzina di mandorle di pesca o d'albicocca grattugiate e 10 albumi a densissima neve. (Per 10 persone).

28. **„Soufflé" di patate.** — Cuocete delle patate al forno, prendetene la polpa interna, pesatene (dopo averla passata allo staccio) 120 gr., mettetela nel mortajo di pietra con 50 gr. di burro fresco e pestatela a lungo. Diluitela con 3-4 cucchiai di latte bollente, unitevi poi 3 tuorli, 3 cucchiai di zucchero, 3 albumi a neve e un pizzico di vaniglina.

La quantità del latte dipende dalla qualità delle patate. Il composto deve riescire soffice, leggero, ma non troppo molle.

29. **„Soufflé" di carote.** — Come il budino di carote, soltanto mescolerete collo zucchero i 6 rossi e alla fine aggiungerete i 6 albumi a neve (vedi pag. 517 N.° 38).

30. **„Soufflé" di panna.** — Lavorate a lungo 3 rossi con 3 cucchiai di zucchero, 3 cucchiai di farina e un cucchiaio grande di liquore dolce d'arancio, unendovi a poco a poco 4 decilitri di panna, e da ultimo gli albumi a neve. Per 4 persone.

31. **„Soufflé" di farina di granturco.** — Lavorate 5 tuorli con 5 cucchiai di zucchero, uniteli a un pezzo di burro come mezz'uovo lavorato a parte, aggiungetevi la buccia trita fina d'un arancio, un cucchiaio di rhum e 5 cucchiai di farina gialla, poi gli albumi a neve.

32. **„Soufflé" di pappa di riso.** — Cuocete del riso nel latte badando che riesca piuttosto denso, passatelo allo staccio, unitevi un pezzetto di burro come mezz'uovo mescolato con 5 rossi e 5 cucchiai di zucchero, lavorate a lungo il composto, aggiungetevi da ultimo gli albumi a neve e alcune gocce di qualche essenza a piacer vostro.

33. **„Soufflé" di pappa di riso con cioccolata.** — Cuocete 3 manate di riso nel latte, passatelo allo staccio, unitevi 70 gr. di ciocco-

lata grattata e fatela bollire un poco, mescolatevi quindi 6 rossi lavorati con 70 gr. di zucchero e, dopo avere lungamente dimenato il composto, 6 albumi a neve.

34. **„ Soufflé " di capellini.** — Cuocete 100 gr. di capellini nel latte raddolcito con un po' di zucchero.

Fate a parte lo stesso composto come quello del *soufflé* di crema, spolverizzate di pangrattato una scodella da *soufflé* che avrete unta col burro, mettetevi uno strato di crema, poi uno strato di capellini molto bene scolati, spolverizzateli con un po' di mandorle grattate e aggiungete un altro strato di crema, continuando finchè avete esaurito gl'ingredienti. La crema dev'essere l'ultima. Spolverizzatela di zucchero fino e collocate la scodella al forno su un piccolo treppiede. Cottura tre quarti d'ora.

Questo *soufflé* si può fare anche senza zucchero, aggiungendo ai capellini cotti nell'acqua del formaggio e della salsa di pomodoro, e sostituendo alla crema dolce della besciamella mista con uova e formaggio.

35. **„ Soufflé " Fortuna.** — Prendete un uovo per commensale e per ciascun uovo un cucchiaio scarso di buona cioccolata in polvere, un cucchiaio colmo di farina, un cucchiaio giusto di zucchero vanigliato, 12 gr. di burro, 5 mandorle tostate *(pralines)*, decilitri 1 $^1/_2$ di latte.

Fate una pappina al fuoco (come una besciamella) amalgamando il burro colla farina e sciogliendoli poi col latte; mentre essa è ancora calda, unitevi la cioccolata, poi i tuorli delle uova dimenati a lungo collo zucchero, le mandorle pestate piuttosto grosse, finalmente gli albumi a neve. Cottura $^3/_4$ d'ora, un'ora se il *soufflé* fosse molto grande.

36. **„ Soufflé " alla russa.** — Mondate e tagliate a fette delle buone mele, cuocetele nell'acqua zuccherata finchè sono morbide, foderate con questi spicchi il fondo e le pareti d'una scodella da *soufflé*, coprendoli con dei savoiardi leggermente imbevuti di rhum o di rosolio di vaniglia. Riempite il vano che vi resta con degli strati alternati di mele e di savoiardi unendovi qualche ciliegia in composta o nello spirito, dei dadolini di cedro confettato e un po' d'uva malaga ben pulita e bagnata nel rhum. Quando la scodella è colma versatevi sopra della crema pasticcera fatta con 3 tuorli d'ovo (vedi pag. 535) e da ultimo i 3 albumi sbattuti a densa neve e mescolati con 3 cucchiai di zucchero finissimo. Mezz'ora di cottura a forno dolce.

CAPITOLO VENTESIMOQUARTO

Lo zabajone, le creme, la panna montata, le gelatine dolci, ecc. ecc.

SEZIONE I.

1. **Lo zabajone.**

Zabajone semplice. Calcolate per ogni persona un tuorlo d'uovo e un cucchiaio di zucchero pestato finissimo, mezzo guscio d'uovo d'acqua e mezzo guscio di vino bianco, oppure due mezzi gusci di vino. Rimestate prima i tuorli collo zucchero, poi diluite il composto col liquido, mettetelo a bagnomaria in un pentolino e frullatelo finch' è ben montato. Servitelo in bicchieri e in tazzine con savoiardi o altri biscotti.

Con liquori. Allestite uno zabajone semplice e, prima di servirlo, unitevi un po' di rhum o qualche cucchiaino di liquore d'arancio, di limone ecc.

Col sugo di frutta. Sostituite al vino un po' di sugo di frutta, di ribes, lamponi ecc.

Col sapore di limone. Soffregate un bel pezzo di zucchero sulla buccia di due limoni, raschiatene tutta quella parte che ha assorbito l'aroma, unitevi 6 tuorli, 6 cucchiaini di zucchero semplice pestato finissimo e 6 cucchiai di cipro, frullate il composto in una padella fonda, sulla brace, badate che deve gonfiarsi senza accennare di bollire; quando è schiumoso aggiungetevi il sugo dei limoni e i 6 albumi a densa neve amalgamando leggermente ogni cosa. Levate in fretta lo zabajone dal fuoco e servitelo caldo o freddo nelle alzate di cristallo come meglio vi conviene.

S'intende che la stessa persona non può frullare i tuorli e sbattere gli albumi, le due operazioni dovendo essere fatte contemporaneamente.

Con sapore d'arancio. Come la ricetta precedente impiegando 2 aranci oppure un arancio e un limone.

Colla vaniglia. Fate bollire 7-8 cucchiai di vino bianco fino con mezzo guscio di vaniglia, versate (adagio e a traverso un colino) il vino bollente su 7 tuorli d'uovo che avrete lavorati 30-40 minuti con 6 cucchiai di zucchero pestato finissimo. Montate il composto con un batticchiare, senza metterlo al fuoco, e servitelo in bicchieri con entro qualche pezzettino di ghiaccio.

Colla farina. Lavorate 4 uova intere con 6 cucchiai di zucchero e un cucchiaio di farina finissima (di riso o d'amido), 12 mezzi gusci d'uovo di marsala, frullate il composto a fuoco dolcissimo badando che non accenni nemmeno a bollire.

Col latte. Come il precedente, sostituendo alla marsala il latte, e aggiungendovi un po' di vaniglina o zucchero di vaniglia.

Sezione II.

Le Creme.

1. La crema pasticcera.

Crema semplice. 4 tuorli d'uovo, 3 cucchiai di zucchero, 1 cucchiaio scarso di farina finissima, 5 decilitri di latte o meglio panna. Mescolate bene i tuorli collo zucchero e colla farina, versatevi a poco a poco il latte o la panna, mettete il composto al fuoco in una cazzarola, rimestate un poco finch'esso si riscalda, ritiratelo sull'angolo del fornello e continuate a dimenare, rimettetelo al fuoco e finite di cuocerlo lasciandolo sobbollire un momento.

A questo genere di creme, che s'adoperano il più delle volte per ripieni di paste dolci, cornetti, cannoncini di pasta frolla o sfoglia si possono dare i più svariati sapori.

Per dare alla crema il sapore d'arancio, di limone, di fragola, di lampone, di pesca, di fior d'arancio, di thè, di cannella, di garofani ecc. ecc. il mezzo più semplice è quello d'aggiungervi qualche goccia dell'essenza relativa.

Per dare alla crema il sapore di cioccolata ve ne aggiungerete due piccole tavolette sciolte nell'acqua mescolandole colle uova.

Per il sapore di caffè unirete al latte o alla panna, diminuendo la quantità di questi, una tazza di fortissimo moca filtrato.

Per il sapore di cacao scioglierete 50 gr. di cacao con un cucchiaio di zucchero e uno o due cucchiai di latte bollente e poi lo unirete alla crema poco prima di ritirarla dal fuoco.

Per il sapore di zucchero caramellato, farete arrossare 3 cucchiai di zucchero pesto in una cazzarola e lo scioglierete col latte della crema, mescolandolo poi quando s'è freddato collo zucchero e colle uova.

Per dare alle creme il profumo di vaniglia ne farete bollire un guscio nel latte che v' occorre, aumentandone di poco la dose, poi passerete questo allo staccio e prima di impiegarlo lo lascierete diacciare. La vaniglina sarebbe più economica della vaniglia ma il profumo ne è molto più ordinario.

Se volete dare alla crema il sapore di maraschino, di *curaçao*, di *anisette* ecc. aumentate un poco la dose dello zucchero e, quando è pronta, aggiungetevi alcuni cucchiaini di liquore.

Per il sapore di mandorle, noci, nocciole vi basterà di mescolare collo zucchero e colle uova 30-40 gr. di queste frutta pestate con qualche goccia di latte in finissima poltiglia. (Volendo dare il colore verde alla crema di pistacchi v' aggiungerete un po' di spinaci cotti e passati allo staccio).

Tutte queste creme, che dopo la cottura si condensano, si possono mettere in ghiaccio in piccoli stampi foderati di biscotto.

2. **Creme pasticcere in ghiaccio colla panna montata.** — Fate una crema a vostro piacimento secondo le precedenti ricette. Un'ora prima di servirla stacciatela, unitevi (per 4 tuorli) 4 decilitri di panna bene montata e collocatela sul ghiaccio in una scodella. Potete prendere per queste creme farina di riso o *arrowroot*.

3. **Crema alla veneziana in ghiaccio con biscotti.**

Proporzioni: 1 tuorlo, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaio scarso di farina di riso, 1 bicchiere di latte. Calcolate 5 tuorli per sei commensali. Lavorate bene i tuorli, prima collo zucchero poi colla farina, stemperateli col latte e cuocete la crema a fuoco lento, circa tre quarti d'ora, aggiungendo latte, se occorresse, e 2-3 pizzichi di vaniglina. Foderate uno stampo di biscotti, di savojardi o di pane di Spagna, empitelo con degli strati di crema e di biscotti intinti nel rhum o nel rosolio; quando lo stampo è ricolmo bagnate anche i biscotti degli orli con qualche liquore e mettetelo in ghiaccio per un pajo d' ore. A questa crema potete dare, come alle altre, il sapore che preferite.

4. **Creme senza farina.** — Queste creme esigono un numero assai maggiore di tuorli d' uovo per raggiungere la dovuta consistenza e si devono lavorare in una padella a fuoco lentissimo badando di ritirarle dal fornello appena accennano a bollire. Allora si passano da uno staccio finissimo e si servono in coppe di cristallo o in apposite tazzine.

Proporzione per le creme senza farina. Latte 6 decilitri, zucchero gr. 120, tuorli d' uovo 10. Date a queste creme il sapore che v' aggrada seguendo il sistema indicato per la crema pasticcera. Per il sapore di caffè potete anche versare il latte, o meglio la panna bollente,

sopra 50 grani di caffè moca di fresco tostato ma non macinato. Volendo servirvi (per il sapore di frutta) di frutta fresche, prenderete per ogni 2 rossi d'uovo un cucchiaio di polpa di frutta passata allo staccio e un cucchiaio di zucchero.

5. **Creme inglesi a bagnomaria** *(Latte alla portoghese)*. — Queste creme si cuociono generalmente in apposite scodellette o chiccherine e si servono senza versarle ma si possono anche allestire in stampi grandi, lisci e, in tal caso, dopo averli unti (come le scodellette) con burro o olio di mandorle, se ne fodera il fondo con un disco di carta e, quando la crema è cotta, si capovolge lo stampo su d'un piatto.

Riempito che abbiate lo stampo quasi per intero con la crema che poco aumenta di volume lo porrete al fuoco in un altro recipiente pieno d'acqua fredda, dal quale esso deve sovrastare circa tre dita, poi vi metterete un coperchio con della cenere calda e ridurrete l'acqua a bollore dopo di che essa deve sempre *fremere,* non bollire. Potete mettere anche tutto l'apparecchio al forno, senza coperchio. Toccando la crema, lievemente, con un dito, potrete sentire se ha la dovuta consistenza. Nelle scodellette le creme si cuociono in 20-30 minuti secondo la grandezza, negli stampi grandi impiegano un'ora ed anche più. (Vedi anche pag. 511 N.° 15).

Crema col velo di zucchero caramellato (Crème renversée au caramel). È questo un piatto di antica data che tutti conoscono. Bagnate d'olio fino uno stampo liscio, collocatelo sulla cenere calda, copritene il fondo con 100 gr. di zucchero caramellato, poi mettetelo subito nell'acqua fredda.

Fate bollire un litro di latte con un po' di vaniglia e di scorza di limone, passatelo allo staccio entro una scodella dove avrete lavorato 8 tuorli e 3 uova intere con 130 gr. di zucchero. Versate il composto nello stampo dopo averlo passato tre volte allo staccio e cuocetelo ore 1 $^1/_2$ come si è detto sopra. Quando lo verserete per servirlo (può andare anche freddo) la crema deve coprirsi tutta d'un velo bruno di zucchero. Per 4-6 persone.

Crema d'amaretti a bagnomaria. Preparate lo stampo collo zucchero caramellato, come sopra. Frullate 9 ova intere, aggiungetevi $^3/_4$ di litro di latte, più 16 amaretti grandi polverizzati. Versate il composto dallo stampo quando si è freddato.

Crema di mandorle tostate a bagnomaria. Tostate 140 gr. di zucchero con 140 gr. di mandorle, e pestate tutto finamente nel mortajo. Frullate 5 uova intere con 4 tuorli, diluiteli con 7 decilitri di latte, unitevi le mandorle peste, poi i 5 albumi a neve; cuocete a bagnomaria.

Crema di thè a bagnomaria. Fate bollire 4 decilitri di latte, versatelo sopra un cucchiaio colmo di thè di primissima qualità. Trascorsi 12-15 minuti versate fuori il latte che avrà assorbito l'aroma del thè, unitevi 2 decilitri di panna in cui avrete fatto sciogliere 200 grammi di zucchero e versate questo liquido adagio su 10 tuorli d'uovo diligentemente frullati. Cuocete a bagnomaria.

Se volete dare al composto il sapore del rhum aggiungetevene un bicchierino con un uovo intero ben frullato.

Crema con sapore di mandorle amare. Tostate 50 gr. di mandorle dolci e 15-20 mandorle amare, pestatele grossolanamente, versatevi sopra un litro di latte bollente con sapore di vaniglia e lasciate le mandorle un'ora in fusione. Passate il latte da un tovagliolo, fatevi sciogliere 180 gr. di zucchero, versatelo su 11 uova intere e 4 rossi che avrete bene frullati, cuocete come sopra, dopo aver passato tre volte il composto allo staccio o da una salvietta bagnata nel latte.

Per 7-8 persone.

Crema di cioccolata a bagnomaria. Fate bollire con 160 gr. di zucchero litri 1 $^1/_2$ di latte (finch'è ridotto alla metà). Sciogliete nel forno una tavoletta di cioccolata fina con un cucchiaio d'acqua, mescolatevi 8 tuorli e tre uova intere, diluite col latte bollito, passate tre volte allo staccio, cuocete come sopra a bagnomaria.

Crema di cacao a bagnomaria. Come sopra, sciogliendo un cucchiaio di cacao nel latte bollente.

Crema di caffè a bagnomaria. Fate bollire 30-40 gr. di caffè moca tostato e 160 gr. di zucchero nel latte e procedete come sopra, mescolando semplicemente il latte colle uova, e passando il composto tre volte allo staccio.

Crema di zucchero caramellato. Preparate un composto come quello della „*Crème renversée au caramel*" unendovi un uovo intero di più e ungendo semplicemente lo stampo coll'olio di mandorle; prima di cuocerla, secondo la regola, mescolatevi 2 cucchiai di zucchero caramellato.

6. **Crema col burro.** — Fate una crema non troppo liquida con 3 rossi d'uovo, 2 cucchiai di zucchero e un bel bicchiere di panna e collocatela in un luogo caldo perchè si mantenga tiepida. Lavorate 75 gr. di burro fresco finch'è bianco e schiumoso, e aggiungetevi poi la crema a cucchiai, rimestando ogni volta a lungo il composto. Mettetelo quindi in uno stampo e questo in gelo. Quantità per 4 persone.

7. **Dolce colla crema al burro.** — Foderate uno stampo liscio con delle fette di pane di Spagna e spalmatele col seguente composto:

100 gr. di burro lavorato da solo prima, poi con 40 gr. di zucchero, e amalgamato come indica la precedente ricetta con una crema fatta con 5 tuorli, 3 cucchiai di zucchero e un bicchiere di latte. Riempite il vano interno con della panna montata mista con 2 cucchiai di zucchero e un po' di colla di pesce sciolta nel latte. Mettete lo stampo in ghiaccio.

8. **Crema al burro colle mandorle.** — Macinate 50 gr. di mandorle e poi pestatele nel mortaio con un po' d' albume perchè non facciano l'olio. Quando sono ridotte a poltiglia, versatevi sopra un piccolo bicchiere di latte caldo. Trascorsa un'ora passate tutto allo staccio e col latte di mandorle, 4 tuorli e 4 cucchiai di zucchero fate una crema senza lasciar bollire il composto. Versatelo in una scodella e, sbattendo sempre, incorporatevi a pezzettini 100 gr. di burro fresco. Fate congelare il composto e servitelo con dei biscotti, dopo il thè.

9. **Crema di burro colla cioccolata.** — Fate una crema con 4 tuorli, 3 cucchiai di zucchero e un bicchiere di panna in cui avrete sciolto 2 panetti di cioccolata. Lavorate 100 gr. di burro finch'esso è molto bianco e schiumoso, unitevi la crema tiepida a cucchiaini, mescolando sempre a ciò riesca liscia. Versatela poi in uno stampo basso e quadrato, bagnato con del rosolio di vaniglia, e mettetela in gelo.

10. **Crema d' uva.** — Fate bollire 8 decilitri di mosto di moscatella finch' è ridotto alla metà. Rimettetelo al fuoco con 8 tuorli d' uovo, 5 cucchiai di zucchero ben lavorati e formate una delle solite creme.

11. **Crema Mimì.** — Fate una pappina con un $^1/_4$ di litro di farina di riso, e con $^1/_2$ litro di latte. Unitevi poi 4 decilitri di panna montata, un po' di vaniglina e del rhum, se v' aggrada.

12. **„ Triflecream " all'inglese.** — Questa crema può esercitare la fantasia delle cuoche e mettere il loro buon gusto all' impegno perchè ne possono far parte i più svariati ingredienti, come tutte le frutta fresche e in composta, tutte le marmellate, molte qualità di biscotti del genere dei savoiardi e del pane di Spagna, gli amaretti, i *macarons*, i confetti, perfino il croccante e il mandorlato. Questi ingredienti bene scelti, variati e alternati, si mettono in una insalatiera di vetro collocata sul ghiaccio, vi si versa sopra una crema pasticcera col sapore che più si preferisce e da ultimo un po' di panna montata con due pizzichi di gomma adragante e raddolcita a discrezione.

13. **Crema inglese in gelo.** — Sbattete 8 uova intere con 4 decilitri di latte bollito e freddato e con 200 gr. di zucchero vanigliato o con un pizzico di vaniglina, unendovi alcune goccie d'essenza di limone.

Bagnate uno stampo col-rhum, mettetevi il composto, collocate lo stampo nell'acqua bollente, rallentate il fuoco e cuocete la crema a bagnomaria finchè un fuscello immerso nelle uova n'esce pulito. Collocate lo stampo sul ghiaccio e dopo alcune ore versate la crema in un piatto.

14. **Crema alla Nesselrode.** — Levate il guscio a 600-800 gr. di castagne, fatele bollire nell'acqua finchè vi riesce di mondarle, pesatene 300 gr. e finite di cuocerle nel latte schiacciandole con un cucchiaio e badandò che non s'attacchino al fondo. Passate il composto allo staccio, unitevi 6 cucchiai di zucchero sciroppato, un pizzico di vaniglina e, quando sarà diaccio, mezzo litro di panna montata. Collocate la crema in una scodella, cospargetela con un miscuglio di mandorle tostate, di cedro a dadolini e d'uva sultana.

15. **Creme „Plombières".** — Le creme *Plombières* appartengono alla cucina fina, si preparano in diverse maniere, sia con tuorli d'ovo, zucchero e polpa di albicocche, pesche, fragole ecc. ossia con un composto da *Bavarois* di noci, nocciole ecc., si lasciano congelare un pochino nel ghiaccio misto con molto sale e poi si sbattono ancora fortemente, senza toglierle dal ghiaccio, per servirle quindi con un anello o con dei crostoni di gelatina dolce, oppure sole disposte a piramide.

Sezione III.

La panna montata

1. **Panna montata semplice.** — Montate in una catinella 4 decilitri di panna col battichiare, aggiungendovi un pizzico o due di gomma adragante, poi 4 cucchiai di zucchero finissimo. Mettetela in una scodella di vetro sul ghiaccio, servitela cogli *storti* (vedi pag. 667).

2. **Dolce semplice di pane e panna montata alla veneziana.** — Disponete in un piatto tondo delle fette di pane bianco, bagnatele col latte, spolverizzatele con un po' di zucchero, collocatevi sopra la panna montata e raddolcita come sopra.

NB. Se volete allestire del *fromage à la crème* con un sistema molto semplice (il vero *fromage à la crème* è fatto col presame) procuratevi della panna densa, mettetela in un sacchetto di tela fitta lavato in fondo coll'acqua salata e bene spremuto e sotterratela a 25 cent. di profondità, in qualche angolo asciutto del giardino; trascorse 4-5 ore (secondo il luogo scelto) tirate fuori il sacchetto, levatene la panna tatta d'un pezzo e servitela col pane fresco. I francesi sogliono darle una forma di cuore cogli stampi foderati d'*organdis*.

3. **Panna montata con sapori diversi.** — Profumate la panna montata con alcune goccie di essenza d'arancio, di fior d'arancio, di limone, di rhum, di *punch*, di menta, d'anici, di caffè, di frutta, a vostro piacimento, aggiungendovi dello zucchero a velo.

4. **Panna montata colle meringhe.** — Preparate un composto da meringa come quello indicato al Cap. 31 e disponetelo a cucchiajate su un'assicella coperta d'una carta lievemente bagnata. Collocate a forno dolcissimo le meringhe che devono avere la forma di piccole mezze uova tutte eguali, spolverizzatele di zucchero, scuotete via quello che sarà caduto frammezzo ad esse e lasciate che si rapprendano bene. Quando avranno fatto una crostina, levatele, staccatele dalla carta, estraete con destrezza la parte molle, riempite le meringhe di panna montata, e unitele a due a due con della marmellata d'albicocca.

5. **Panna montata con un cerchio di meringa.** — Disponete sulla lamiera dei pezzi di cialda tagliati in modo da formare un cerchio, disponetevi sopra un anello di pasta da meringa come la precedente, servendovi del sacchetto di tela e dell'apposito imbuto; mettetelo al forno dopo che avete mandato in tavola e lasciatevelo alcune ore. Esso deve prendere una leggera tinta rosea. Collocatelo sovra un piatto e mettetevi nel mezzo della panna montata in forma di piramide.

6. **Panna montata col pane di segale alla tedesca.** — Grattate del pane di segale raffermo e fatelo passare allo staccio, non troppo fino, con alcune mandorle pure grattate, fra le quali 2-3 d'amare e un po' di zucchero vanigliato, disponetelo in una scodella di vetro con sopra alcune mandorle tostate *(pralines)*, copritelo di panna montata, disposta a piramide, cospargete la panna di dadolini di cedro confettato e mettete la scodella in gelo.

7. **Dolce di panna montata e di fragole.** — Ungete col burro e infarinate due stampi lisci senza cilindro (da *charlotte*), il più piccolo esternamente, il più grande internamente e collocateli uno nell'altro. Le loro dimensioni devono essere tali che vi resti un vano di circa 2 cent. Empite lo stampo piccolo d'acqua o di farina e versate fino alla metà o poco più nel vano rimasto un composto eguale a quello indicato per il *dolce di pane di Spagna col burro in gelo* (vedi pag. 560) e mettete ogni cosa a forno moderato.

Quando il pane di Spagna sarà cotto, levate fuori con precauzione lo stampo più piccolo, poi l'anello di biscotto che avrete ottenuto e fatelo asciugare un momento nel forno aperto. Collocatelo quindi sopra

un piatto dritto, disponetevi nell'interno uno strato di fragole *ananas* spolverizzate di zucchero e spruzzate con un po' di sugo di limone, poi uno strato di panna montata e raddolcita e alternate così finchè l'anello è ricolmo. Guernitene l'orlo con le più belle fragole che avrete messe da parte, assicurandovele con una goccia di sciroppo di zucchero e servite subito.

8. **Altro dolce di panna montata e fragole** *(mezzogelo)*. — Mettete in fusione per mezz'ora 330 gr. di fragole di bosco fresche e ben pulite con 90 gr. di zucchero fino e 2 bicchierini di rhum, passatene la metà allo staccio, unite le fragole rimaste col passato e con 330 gr. di panna montata. Mettete il composto in uno stampo bagnato col rhum e questo in mezzo al ghiaccio al quale avrete aggiunto del sale.

9. **Panna congelata a più colori.** — Montate $^1/_2$ litro di densa panna, dividetela in tre parti, date a una parte il sapore di caffè con un po' di fortissimo moca filtrato, all'altra di vaniglia o di limone collo zucchero aromatizzato, alla terza di *alchermes* col rosolio. Sciogliete 25 gr. di colla di pesce nel latte, passatela allo staccio, dividetela in 3 parti e mescolatela con le tre parti della panna diversamente colorate. Bagnate uno stampo col rosolio, mettetevi la panna col sapore di caffè, poi quella col sapore di vaniglia e finalmente quella col sapore d'alchermes, collocate lo stampo in ghiaccio. In questo modo otterrete una gelatina marmorizzata. Se voleste farla a strati diversi e distinti, vi converrebbe montare la panna a più riprese dandole il colore scelto e facendola congelare ogni volta.

NB. La panna montata si può far congelare con qualunque sapore mediante le essenze fine, calcolando 30 gr. di colla di pesce per 8-9 decilitri di panna liquida. Se desiderate servirla in scodelle o tazzine prendete metà dose di colla.

Panna in gelo senza colla di pesce. — Vedi *Stracchino gelato*.

Sezione IV.

Gelatine, „blancs-mangers" schiume, „bavarois" ecc.

REGOLE GENERALI.

Le gelatine appartengono ai dolci di facile riescita e non esigono che un po' di attenzione e di buon gusto nella dosatura. Per le gelatine si danno stampi di tutte le forme, dai più complicati ai più semplici, ma si possono adoperare anche quelli dei

budini a bagnomaria. Gli stampi senza coperchio si mettono semplicemente in una scodella fra il ghiaccio, ma in mancanza di esso si possono collocare anche nell'acqua fresca, aumentando un pochino nel composto la quantità della colla; questo se la stagione fosse molto calda. Gli stampi da chiudersi s'immergono nel ghiaccio, e volendo ottenere delle bombe gelate (mezzi geli) coi *bavarois*, vi si lasciano parecchie ore aggiungendo al ghiaccio anche il sale come si fa coi gelati. In questo caso gli stampi non si bagnano che coll'acqua e, prima di sformare la bomba, si portano in una camera calda e si coprono alcuni secondi con uno strofinaccio inzuppato nell'acqua bollente e poi spremuto. Gli stampi per le gelatine si bagnano con olio fresco di mandorle o con qualche rosolio il cui sapore abbia relazione col sapore predominante della gelatina, e prima di sformare il dolce lo si stacca un po' con un sottile coltellino dalle pareti, o si capovolge lo stampo su di un piatto coperto da una salvietta; se il composto non si stacca si ricorre allo strofinaccio molto caldo.

Vi sono varii elementi per *legare* i composti delle gelatine, come il brodo di piedi di vitello, il corno di cervo, ecc. ecc.; il migliore e il più caro è la vescica di storione ben preparata ma essa si trova raramente in commercio, e i foglietti trasparenti che si vendono per colla di pesce sono una falsificazione prodotta con ossi d'animali. Questa colla presta non di rado ai dolci un sapore poco omogeneo; si deve quindi usarne con grande parsimonia e ricorrere possibilmente al ghiaccio che consente sempre di diminuirne la dose. Essa s'impiega in diverse maniere, cioè si fa bollire cogli altri ingredienti delle gelatine o sola nell'acqua e poi si restringe, oppure si scioglie semplicemente in una piccola quantità del liquido (vino, latte ecc.) che fa parte del dolce. Non mancate mai di passare allo staccio la colla e i composti della gelatina sempre prima di metterli la panna montata e gli albumi a neve.

L'Agar Agar è un'altra colla derivante da un'alga dell'Arcipelago indiano e sostituisce con grande vantaggio quella di pesce, ma non si trova in tutti i luoghi. Una stecca d'*Agar Agar* vale quanto 30 gr. di colla, ma prima di scioglierla occorre metterla un'ora in molle nell'acqua.

Le gelatine trasparenti.

1. **Gelatina d'arancio.** — Strofinate dello zucchero sulla buccia di 3 buoni aranci, pesate poi (questo compreso) 390 gr. di zucchero e mettetelo al fuoco con 30 gr. di colla di pesce e un litro d'acqua; quando il liquido sarà ridotto alla metà unitevi il sugo di 6 aranci e di 2 limoni, più 2 albumi a neve. Dimenate un momento il composto al fuoco badando però che non bolla e passatelo poi 3-4 volte da un tovagliolo bagnato finchè ne esce chiaro. Versatelo in uno stampo elegante che avrete bagnato con del rosolio d'arancio.

Stampo per la gelatina d'arancio.

Altre proporzioni. 300 gr. di zucchero, mezzo litro d'acqua, il sugo di 8 aranci e di 2 limoni, 30 gr. di colla di pesce. Questa gela-

tina, più densa della precedente, si può adoperare come contorno di altri piatti dolci freddi e come ripieno degli aranci vuotati.

2. **Gelatina d'arancio cogli spicchi delle frutta interi.** — Preparate della gelatina d'arancio come indica la ricetta N.° 1 e dividete a spicchi 3 aranci rossi dolci mondati e ben puliti da tutte le pellicole. Spolverizzate gli aranci di zucchero e mettete uno strato di gelatina in uno stampo liscio bagnato col rosolio d'arancio; quando la gelatina, che avrete posta sul ghiaccio, si sarà rappresa disponetevi sopra un cerchio di spicchi d'arancio bene sgocciolati, e rassodateli con alcuni cucchiai del composto. Continuate così finchè lo stampo sarà ricolmo e tenetelo in ghiaccio fino al momento di servirvene.

Oppure: Procuratevi uno stampo alto, cilindrico e piuttosto stretto e disponetevi, uno sopra l'altro, riempiendoli sempre di gelatina, 3 aranci ben mondati cogli spicchi aperti ma in fondo non disgiunti.

3. **Gelatina di limone.** — Strofinate dello zucchero sulla scorza di 6 limoni, pesatene (questo compreso) 360 gr., fatelo bollire con litri 1 $^1/_4$ d'acqua e 35 gr. di colla di pesce finchè il liquido sarà ridotto a un litro unendovi a metà cottura (per chiarirlo) 2 albumi a neve e a cottura finita il sugo dei limoni; passatelo 2-3 volte da un tovagliolo bagnato, versatelo in uno stampo elegante bagnato con del rosolio di limone e mettetelo in ghiaccio. Potete prendere anche 3 limoni e 3 aranci.

Gelatina di limone senza zucchero per guernire i piatti di carne. — (Vedi Cap. 5).

4. **Gelatina di fragole.** — Fate bollire 205 gr. di zucchero con 6 decilitri d'acqua finch'è sciroppato. Versatelo bollente sopra 5 decilitri di fragole di bosco e coprite bene ogni cosa. Quando lo zucchero avrà assorbito l'aroma delle fragole, passatelo da un pannolino, senza comprimere la polpa delle frutta. Unitevi 20 gr. di colla di pesce sciolta in poc'acqua, un pizzico di vaniglina, 2-3 goccie di cocciniglia per il colore e un po' di essenza di limone. Versate il composto in uno stampo bagnato col rosolio di limone o di fragole e collocatelo poi sul ghiaccio.

Stampo per gelatine di frutta.

5. **Gelatina di ribes.** — Fate bollire 30 gr. di colla di pesce con un litro d'acqua e 360 gr. di zucchero, chiarite il composto con un albume sbattuto a neve e aggiungetevi quindi 3 decilitri crescenti di sugo di ribes fresco che avrete ottenuto mettendo 900 gr. di frutta sgranate in una pentola a bagnomaria e

facendo poi colare il liquido a traverso uno staccio di crini senza comprimere troppo i chicchi. Unitevi il sugo di un limone e passatelo 3 volte da una salvietta bagnata, poi fatelo congelare sul ghiaccio in uno stampo bagnato col rosolio d'*alchermes*. Potete servirvi anche dello sciroppo di ribes diminuendo in proporzione la quantità dello zucchero.

6. **Gelatina di amarasche.** — Schiacciate in un torchio 2-3 chilogr. di amarasche, prendete 7 decilitri di sugo. Fate bollire 300 gr. di zucchero con 40 gr. di colla di pesce, 4 decilitri d'acqua, 2 pezzetti di cannella, 3 garofani e 2 albumi a neve, rallentate il fuoco e aggiungetevi il sugo delle amarasche. Quando il liquido è ridotto d'un terzo unitevi il sugo di uno o due limoni, passatelo parecchie volte da un tovagliolo e mettetelo a congelare sul ghiaccio in uno stampo bagnato col maraschino. Se fosse d'estate aumentate la quantità della colla.

7. **Gelatina di lamponi e d'altre frutta.** — Come quella di ribes prendendo invece sugo di lamponi. Potete fare questa gelatina col sugo di quelle frutta che preferite, aggiungendovi sempre il sugo del limone in minore o maggiore quantità secondo il gusto. L'importante è che lo sciroppo sia sempre bene chiarito e limpido.

Per farla di mele, cuocerete le frutta senza mondarle nell'acqua e, quando sono ridotte a poltiglia, ne colerete il sugo da uno staccio senza comprimerle. Le mele cotogne esigono egual processo. Volendo ravvivare il colore delle gelatine vi servirete dei colori vegetali (vedi Cap. 26).

8. **Gelatina di uva moscatella.** — Procuratevi 1 litro di mosto di uva moscatella e lasciatelo riposare in una coppa. Versatelo fuori con precauzione onde non esca il fondo e filtratelo dalla carta finch'è chiaro. Per 6 decilitri di sugo fate bollire 200 gr. di zucchero con 2 decilitri di acqua, insieme alla scorza gialla (pestata collo zucchero) di 3 limoni e a 20 gr. di colla di pesce; unitevi il sugo dei limoni e passate il composto più volte da un tovagliolo, aggiungetevi finalmente il mosto e fatelo congelare in uno stampo immerso nel ghiaccio. Si trovano in commercio degli appositi stampi in forma di grappoli d'uva.

9. **Gelatina di violette.** — Levate i petali a delle violette russe, badando che non vi resti traccia di verde, misurate $^1/_4$ di litro di questi petali e versatevi sopra 2 decilitri di acqua bollente lasciandoli 2-3 ore in un recipiente coperto, e possibilmente di stagno o peltro.

Fate bollire 2 decilitri d'acqua con 160 gr. di zucchero pestato in parte colla scorza gialla tagliata fina di 3 grossi limoni, chiarificatelo

con un albume, passatelo da uno staccio fino, unitevi, quand'è freddo, 15 gr. di gelatina sciolta nell'acqua, il sugo dei limoni e l'acqua di viole. Passatelo 2-3 volte da un tovagliolo rado e fatelo congelare in uno stampo immerso nel ghiaccio.

10. **Gelatina di liquori.** — Preparate la base della gelatina come la ricetta N.° 1., lasciate un poco intiepidire il composto e aggiungetevi da 1 a 3 decilitri di rosolio, *anisette*, *curaçao*, rhum, o liquore di caffè, di panna, di menta, d'arancio, di limone, di vaniglia, di frutta ecc. La qualità e la quantità del liquore dipendono dal gusto. Se non avete del ghiaccio a disposizione, specie in estate, aumentate le dosi della colla di pesce.

11. **Gelatina di vino.** — Staccate la scorza finissima da un limone e da un arancio, unitevi un po' di vaniglina, 3 garofani e un pezzetto di cannella, 180 gr. di zucchero, 30 gr. di colla di pesce e 7 decilitri di vino bianco fino; fate bollire tutto alcuni minuti con un albume sbattuto a neve, passate il composto tre volte da una salvietta e fatelo congelare in uno stampo liscio, quadrato. Questa gelatina si adopera per guernire composte fine di frutta.

12. **Modo d'„incamiciare" gli stampi colle gelatine trasparenti.** — La gelatine pigliano bell'aspetto se si fanno di due colori, per esempio il nucleo rosso e la camicia gialla o viceversa. I cuochi sogliono mettere gli stampi nel ghiaccio ed empirli anche di ghiaccio, poi asciugatili in fretta vi versano il composto e continuano a farlo girare con destrezza finchè il fondo e poi le pareti ne restano intonacate. Volendo una camicia grossa potete ripetere quest'operazione che d'altronde non è molto facile ed esige una certa abilità. Otterrete con maggior piacere lo stesso scopo facendo rapprendere prima una qualità di gelatina in uno stampo piccolo e sformandola quindi in uno stampo più grande sul cui fondo avrete già ghiacciato un litro del composto di diverso colore riempiendo poi con questo anche il vano rimasto. Si prestano alle più graziose combinazioni le camicie di gelatina trasparente col nucleo di schiuma o di gelatina sbattuta alla russa.

13. **Gelatina sbattuta alla russa.** — Fate bollire ore 1 $^1/_4$ circa, a fuoco lento, 3 bicchieri e mezzo d'acqua con 360 gr. di zucchero e 30 gr. di colla di pesce tagliata a pezzettini. Quando nel composto cominciano a comparire delle bolle grosse (2.° grado) è tempo di levarlo dal fuoco e di gettarlo in una catinella. Perduto che abbia il maggior bollore, montatelo col battichiare (se fosse d'estate converrebbe collocarlo

sul ghiaccio). In breve tempo, se è cotto al punto, esso si gonfierà come una crema sbattuta. Durante il lavoro gli darete quel sapore che preferite, di ribes, d'arancio, di lampone, di maraschino, di menta, di rhum. Potete servirvi allo scopo anche delle essenze relative e degli sciroppi. Versate quindi il composto in uno stampo foderato di biscotti inzuppati nell'*alchermes* e mettetelo in ghiaccio.

14. **Gelatina sbattuta di limone.** — Come sopra, aggiungendo al composto di mano in mano che lo si monta il sugo di 6 limoni la cui scorza avrete già strofinata sullo zucchero. Prima di sbattere la gelatina passatela da una salvietta rada.

15. **Gelatina sbattuta di limone e „ d'alchermes ".** — Approntate della gelatina secondo la precedente ricetta e preparate anche la seguente gelatina d' *alchermes:*

Levate la scorza gialla a 6 limoni tagliandola finissima, fatela bollire con litri 1 $^1/_4$ d'acqua, 280 gr. di zucchero, 40 gr. di colla di pesce e un albume; quando il liquido sarà ridotto a tre quartucci scarsi unitevi il sugo dei 6 limoni e passatelo tre volte da una salvietta bagnata; aggiungete poi $^1/_4$ di litro di rosolio d' *alchermes* e alcuni cucchiai di sciroppo di lampone per il colore e riponetelo in luogo tiepido come pure la gelatina di limone sbattuta.

Gelatina sbattuta di limone e d' „ alchermes ".

Intanto avrete unto lo stampo conico (senza cilindro) coll' olio di mandorle e vi avrete messo nel fondo uno strato di gelatina sbattuta di limone. (Per procedere esattamente cogli strati, sarà bene che misuriate lo stampo internamente col metro e che vi facciate dei segni con una punta metallica, per vostra norma).

Quando la gelatina di limone, che avrete posta sul ghiaccio, si è bene rappresa, versatevi uno strato di gelatina d' *alchermes* e alternate così gli strati bianchi e rossi finchè lo stampo sarà ricolmo. Per la prestezza dell' operazione vi occorrerà una bella quantità di ghiaccio e anche del sale.

Potete variare secondo il vostro gusto le combinazioni degli strati delle gelatine.

I blancs-mangers.

I *blancs-mangers* hanno per base il latte di mandorle, di nocciole o di pistacchi e si preparano generalmente senza uova.

16. **„ Blanc-manger “ di mandorle.** — Mondate 140 gr. di mandorle, pestatele nel mortajo con un po' d'acqua perchè non mandino l'olio, fatele bollire insieme a 250 gr. di zucchero e a un guscio di vaniglia in litri 1 $^1/_8$ di latte, mettete il composto un'ora da parte. Unitevi poi 35 gr. di buona colla di pesce sciolta in un decilitro d'acqua, passatelo a traverso un tovagliolo, e mettetelo in uno stampo unto coll'olio di mandorle sul ghiaccio a ciò si congeli.

17. **„ Blanc-manger “ di nocciole.** — Come il precedente prendendo nocciole invece di mandorle.

Stampo per „ blanc-manger “.

18. **„ Blanc-manger “ di pistacchi.** — Pestate nel mortajo 100 gr. di mandorle (delle quali 10 d'amare) dopo averle mondate, aggiungendovi qualche goccia d'acqua. Grattate colla macina 100 gr. di pistacchi, fate bollire ogni cosa con un litro di panna, lasciate riposare il liquido un'ora, unitevi 35 gr. di colla di pesce sciolta con poca acqua, passatelo da un tovagliolo e mettetelo nel ghiaccio come dicemmo sopra. Se volete dare alla gelatina il color verde unitevi un po' d'acqua di spinaci.

19. **„ Blanc-manger “ di cioccolata o di caffè.** — Come il *blanc-manger* di mandorle, soltanto farete bollire le mandorle colla metà della panna e cuocerete nell'altra metà una tavoletta di cioccolata, oppure farete bollire le mandorle con 40 gr. di finissimo caffè di fresco tostato, proseguendo poi secondo l'indicazione.

20. **„ Blanc-manger “ di uova.** — Fate bollire 1 litro di latte buono con 100 gr. di mandorle mondate e pestate (delle quali 10 d'amare). Lavorate in una padella 8 tuorli con 8 cucchiai di zucchero, versatevi sopra il latte a poco a poco e formate una crema al fuoco badando di non lasciarla bollire. Unitevi 30-40 gr. di colla di pesce (secondo la stagione) sciolta con poco latte, mescolate, passate il composto da uno staccio e mettete in gelo. Potete unirvi un po' di vaniglina.

21. **„Blanc-manger“ di diversi colori.** — Coi *blancs-mangers* di diversi colori potete allestire delle gelatine piacevoli alla vista, servendovi di stampi complicati e formandone per esempio le punte col *blanc-manger* di cioccolata, il centro col *blanc-manger* bianco e la base gialla col *blanc-manger* di uova. Le gelatine si possono colorire in diversi modi coll' *alchermes*, col sugo di spinaci ecc.

Stampo per *blanc-manger* a più colori.

Le gelatine d'uova (creme congelate).

Queste gelatine hanno tutte per base una crema d'uova alla quale s'aggiunge poi un qualche sapore. Il loro composto è fino, compatto, liscio e un po' tremolante.

22. **Gelatina semplice d'uova.** — Mettete in una padella 8 tuorli con 5 cucchiai scarsi di zucchero e un po' di vaniglina, diluite il composto con un litro di panna e tramenatelo a fuoco dolce finchè appare la prima bolla. Levatelo dal fornello, unitevi 30-40 gr. di colla di pesce sciolta con 1 decilitro di latte, dimenate ancora, passate il composto due volte da uno staccio fino, mettetelo in uno stampo bagnato con del rosolio di vaniglia e poi in gelo.

Oppure: Fate bollire litri 1 $^1/_2$ di latte o meglio un litro di latte e $^1/_2$ litro di panna con 100 gr. di zucchero e due pezzetti di cannella. Freddato che sia versatelo in una padella dove avrete lavorato diligentemente 6 tuorli d'uovo soli e formate una crema unendovi anche 34-45 gr. di colla di pesce sciolta nel latte. Quando scorgete la prima bolla, levate il composto dal fuoco, passatelo allo staccio e versatelo nello stampo mettete questo in gelo.

23. **Budino gelato colla crema d'uova e biscotti.** — Foderate le pareti d'uno stampo a cilindro con dei biscotti fini o con dei savojardi, fate una crema come la precedente con un litro di latte, 3 tuorli d'uovo, 7 cucchiai di zucchero, un guscio di vaniglia, che poi leverete, e 7-8 foglietti di gelatina. Riempite con questo composto lo stampo e, quando è pieno, bagnate i biscotti con un liquido misto di rhum e di latte.

24. **Gelatina di cioccolata o di caffè.** — Come la ricetta N.° 22 soltanto prima d'allestire la crema farete bollire colla panna due panetti di cioccolata oppure 40 grani di caffè moca appena tostato. Se vi mettete il caffè lo lascerete un'ora in fusione nella panna bollente prima di fare la crema e poi lo leverete.

25. **Gelatina di mandorle tostate.** — Tostate in una padella, 180 gr. di mandorle non mondate con 2-3 cucchiai di zucchero, pestatele quindi finissime e fatele bollire con 7 decilitri di latte. Spremete il latte da una salvietta e formatene una crema al fuoco con 6 tuorli che avrete lavorati nella cazzarola con 80-90 gr. di zucchero aggiungendovi anche 25 gr. di gelatina sciolta nel latte. Passate allo staccio e fate congelare in uno stampo bagnato col rosolio di vaniglia.

26. **Gelatina di zucchero caramellato.** — Arrossate 3 cucchiai di zucchero pesto in una padella, versatevi sopra un litro di latte bollente e fatelo bollire ancora con mezzo guscio di vaniglia che poi leverete. Freddo che sia, formatene una crema con 6 tuorli, 5 cucchiai di zucchero e 30 gr. di colla di pesce sciolta in un altro po' di latte.

Stampo a scala.

27. **Gelatina „notte e giorno".** — Preparate della gelatina d'uova semplice e altrettanta gelatina di cioccolata o di caffè. Bagnate con del rosolio di vaniglia uno stampo fatto a scala e riempite i gradini a intervalli, alternando il colore giallo col bruno. Mettetelo quindi in gelo. S'intende che queste combinazioni si possono formare in mille maniere, coi *blancs-mangers,* colle gelatine trasparenti ecc.

Le gelatine colla panna montata (Bavarois).

Queste gelatine si possono preparare colle ricette precedenti di gelatine d'uova, soltanto quando la crema è passata allo staccio vi si aggiunge la panna montata nella proporzione di 4 decilitri (liquida) per 6 uova. Volendo rendere i *bavarois* più leggeri potete sbattere e montare le creme sul ghiaccio prima d'unirvi la panna. Messi in stampi appositi chiusi e sepolti nel ghiaccio e nel sale i *bavarois* diventano mezzi geli (bombe gelate).

Stampo a chiocciola per „bavarois" semplici.

28. **„Bavarois" semplice.** — Dimenate 6 tuorli con 6 cucchiai di zucchero, versatevi un bicchiere grande di latte con entro un guscio di vaniglia, mettete il composto a fuoco dolce e formate una crema, badando che non levi il bollore; sopprimete la vaniglia, unitevi 20 gr. di colla di pesce sciolta in un mezzo bicchiere d'acqua e passate allo staccio. Lavorate il composto fin-

chè si fredda, amalgamatevi 4 decilitri di panna che avrete prima bene montata e mezzo bicchierino di rosolio di vaniglia. Mettetelo quindi in ghiaccio entro uno stampo bagnato col rosolio di vaniglia.

29. **Altro „ Bavarois " semplice.** — Fate una crema con 6 tuorli d'uovo, 175 gr. di zucchero e 1 quartuccio d'acqua cuocendola, senza lasciarla bollire, finchè il composto s'attacca alla spatola. Unitevi 25 gr. di colla di pesce sciolta in un bicchierino d'acqua e passata allo staccio, collocatelo in una catinella sul ghiaccio e montatelo col battichiare. Quando è schiumoso amalgamatelo a cucchiajate con mezzo litro di panna, che avrete sbattuta a parte con mano leggera, e collocatelo sul ghiaccio in uno stampo bagnato col rosolio di vaniglia.

30. **„ Bavarois " d'albicocche.** — Intingete 400 gr. di zucchero nell'acqua e fatelo sciroppare, aggiungetevi 400 gr. di polpa d'albicocche ben mature passate da uno staccio di crini, 30 gr. di colla di pesce sciolta in poca acqua, il sugo di un limone e mezzo litro di panna che avrete montata. Bagnate uno stampo con del rosolio d'albicocca o con qualche altro rosolio di frutta, empitelo col composto e mettetelo in ghiaccio.

31. **„ Bavarois " di pesche.** — Come la precedente impiegando invece 400 gr. di polpa di pesche, il sugo di 2 limoni e la loro scorza trita finissima. In mancanza di panna potete prendere anche 6 albumi a neve.

32. **„ Bavarois " di gelée di mele o di cotogne.** — Sciogliete al fuoco 4 decilitri di *gelée* di cotogne o di mele, unitevi 30 gr. di colla di pesce a pezzettini e lasciatela bollire un momento; passate il liquido allo staccio col sugo di 2 limoni, mettetelo sul ghiaccio, montatelo, unitevi 4 decilitri di densa panna che avrete pure sbattuta colla frusta. Potete colorire il *bavarois* di cotogne con un po' di cocciniglia sciolta nello spirito.

33. **„ Bavarois " di gelée, di lamponi o di ribes.** — Come la precedente, soltanto sostituirete al limone un po' di essenza di vaniglia o di cannella, e alla *gelée* di mele quella di lamponi o di ribes.

34. **„ Bavarois " di fragole.** — Passate a traverso un pannolino il sugo che avrete ottenuto mescolando 1 chilogr. di fragole fresche con dello sciroppo fatto con 250 gr. di zucchero e 2 decilitri di acqua. Unitevi 30 gr. di colla di pesce sciolta nell'acqua, mettete il liquido sul ghiaccio e sbattetelo finchè comincia a farsi denso, amalgamatevi quindi

4 decilitri di panna che avrete pure montata. Potete dare un po' di colore alla gelatina colla coccíniglia.

35. **„ Bavarois " di lamponi.** — Come la ricetta precedente, sostituendo i lamponi alle fragole.

36. **„ Bavarois " d'amarasche.** — Come la ricetta precedente prendendo 4 decilitri di sciroppo d'amarasche, e lasciando da parte lo zucchero. Quando vi avrete unita la panna, mescolatevi anche delle amarasche in composta, bene sgocciolate o quelle dello stesso sciroppo e, se le preferite, delle visciole nello spirito, bene asciugate.

37. **„ Bavarois " di limone o d'arancio.** — Strofinate dello zucchero sulla scorza di 2 aranci, prendetene, (questo compreso) 6 cucchiai, lavoratelo bene in una padella con 6 tuorli, unitevi un quartuccio d'acqua, fate una crema badando di non lasciarla bollire. Unitevi poi 25 gr. di colla di pesce sciolta con un po' di vino bianco, e continuate a sbattere il composto che terrete in una catinella sul ghiaccio versandovi a poco a poco il sugo delle frutta. Quando la crema comincia a farsi densa amalgamatevi anche 4 decilitri di panna che avrete montata e mettetela in uno dei soliti stampi che poi collocherete sul ghiaccio.

38. **„ Bavarois " di caffè colle uova.** — Fate una crema con 6 tuorli, 6 cucchiai di zucchero e un quartuccio di caffè fortissimo passato da un tovagliolo e molto limpido; unitevi 30 gr. di colla di pesce sciolta nell'acqua, sbattete il composto sul ghiaccio e, quando comincia a farsi denso, unitevi $^1/_2$ litro di panna che avrete montata, poi collocatelo nello stampo e questo in gelo.

39. **„ Bavarois " di caffè senza uova.** — Fate bollire $^2/_5$ di latte con 220 gr. di zucchero, versatevi 90 gr. di caffè appena tostato e macinato e, quando il liquido ha nuovamente levato il bollore, lasciatelo riposare per poi filtrarlo da una salvietta. Sciogliete con 3 cucchiai di caffè preparato come sopra 30 gr. di colla di pesce, passatela da uno staccio fino e unitela al resto. Dimenate il composto sul ghiaccio finchè si condensa, aggiungetevi $^1/_2$ litro di panna che avrete montata, un bicchierino di liquore di caffè e un po' di vaniglina. Mettete nello stampo come sopra.

40. **„ Bavarois " di cioccolata colle uova.** — Come il *bavarois* di caffè colle uova, preparando la crema con 4 decilitri di latte in cui avrete fatto bollire 2 tavolette di cioccolata fina. Il latte, s'intende, dev' essere freddato.

41. **„ Bavarois " di cioccolata senza uova.** — Fate bollire 6 decilitri di latte con 3 tavolette di buona cioccolata, 90 gr. di zucchero e un po' di vaniglina. Unitevi 30 gr. di colla di pesce sciolta nel latte, passate allo staccio, sbattete il composto sul ghiaccio finchè si condensa, versatevi 7 decilitri di panna che avrete montata e proseguite come cogli altri *bavarois*.

42. **„ Bavarois " collo zucchero caramellato.** — Sbattete colla frusta un litro di panna; sciogliete 30 gr. di colla di colla di pesce con 3 decilitri d'acqua e fatela bollire finchè questa è ridotta alla metà, unitevi 4 cucchiai di zucchero caramellato, passatela allo staccio, versatela goccia a goccia entro la panna montata aggiungendovi ancora un pizzico di vaniglina, un po' di rhum e 4 cucchiai di zucchero finissimo. Mettete il composto in ghiaccio come sopra.

43. **„ Bavarois " col sapore di punch.** — Mettete al fuoco le scorze fine d'un arancio e di un limone e 200 gr. di zucchero con 6 decilitri d'acqua. Quando questa è ridotta a 4 decilitri, versatela bollente su 3 cucchiaini di thè fino. Trascorsi alcuni minuti passate il thè e fatevi sciogliere al fuoco 30 gr. di colla di pesce, aggiungetevi quindi 3 cucchiai d'*alchermes*, 3 cucchiai di rhum, il sugo di mezzo arancio e di mezzo limone, rimestate il composto sul ghiaccio finchè si condensa, unitevi 7 decilitri di panna che avrete montata. Proseguite come dicemmo sopra.

Stampo per *Bavarois*.

44. **„ Bavarois " di nocciole.** — Asciugate al forno due manate di nocciole perchè si possa levar loro la buccia, grattatele colla macina, aggiungetevi 150 gr di zucchero pesto e 870 gr. di panna che avrete montata. Questo composto, messo in uno stampo bagnato, ermeticamente chiuso e sepolto nel ghiaccio alternato con molto sale, si può far congelare semplicemente senza colla di pesce. Volendo adoperare la colla ne metterete 30 gr. sciogliendola nel latte.

45. **„ Bavarois " di noci fresche.** — Montate un litro di panna, sciogliete 30 gr. di colla di pesce con poco latte, unitela fredda alla panna, poi versatevi a goccia a goccia due bicchierini di rosolio di limone e unitevi 120 gr. di noci fresche ben mondate e trite finissime. Collocate in gelo come sopra.

Le schiume.

Le schiume sono gelatine fatte cogli albumi delle uova montate a neve i quali danno loro una certa leggerezza. Esse appartengono ai dolci più casalinghi, ma ben preparate riescono buone e digeribili. Lasciando da parte la colla di pesce, queste schiume, allestite al momento, si possono servire nelle scodelle di cristallo o nelle tazzine.

46. **Schiuma collo zucchero caramellato.** — Pesate 8 albumi, prendete il doppio del loro peso di zucchero, fatene caramellare la metà, unitevi 20 gr. di colla di pesce sciolta in poca acqua (30 gr. se non avete ghiaccio) e riponete il composto in un luogo caldo. Montate bene gli albumi, unitevi l'altra metà dello zucchero pesto finissimo, poi la colla e lo zucchero, sbattendo col palloncino. Quest'operazione dev'essere fatta presto e da mano esperta. Aggiungete da ultimo al composto due cucchiai di rhum e versatelo in uno stampo bagnato pure con rhum. Guernite questa gelatina con dello zabajone (vedi pag. 534) fatto con 3-4 tuorli d'uovo.

47. **Schiuma d'albicocche.** — Dimenate lungamente 3 cucchiai di marmellata liscia d'albicocche (non *Apricot jam* dove vi sono anche le buccie) con 3 cucchiai di zucchero, passate il composto allo staccio e unitevi prima a piccole cucchiajate poi con lestezza 8 albumi a neve densissima, quindi 6 foglietti di gelatina sciolta con un po' d'acqua e finalmente un po' di rosolio d'albicocca, se ne avete, altrimenti rosolio di vaniglia o d'*alchermes*. Fate congelare la schiuma in uno stampo bagnato con lo stesso liquore.

48. **Schiuma di pesche, di cotogne, di mele ecc.** — Potete allestire (a norma della precedente ricetta) la schiuma con qualunque marmellata densa di frutta, badando di ravvivarne il sapore con un piccolo bicchiere di rosolio pure di frutta. Se volete farla colle mele fresche aggiungetevi, quando sono cotte, dello zucchero a piacere e molto sugo di limone.

49. **Schiuma d'arancio o di limone senza tuorli d'uovo.** — Grattate la scorza di 2 aranci e di 2 limoni e pestatela con dello zucchero. Sbattete 4 albumi a densa neve, unitevi con mano leggera lo zucchero aromatizzato, più 190 gr. di zucchero semplice, poi 25 gr. di colla di pesce sciolta in 3 decilitri di acqua e ridotta alla metà, un po' di sugo d'arancio o di limone. Mettete subito il composto in uno stampo bagnato col rosolio di limone e collocatelo sul ghiaccio.

50. **Schiuma d'uova crude.** — Lavorate 6 tuorli con 6 cucchiai di zucchero che avrete aromatizzato con la scorza d'arancio o di limone e aggiungetevi a poco a poco il sugo di un limone. Dopo un'ora circa unitevi (secondo la stagione e la quantità di ghiaccio di cui disponete) 20-30 gr. di colla di pesce sciolta nell'acqua e ristretta, poi gli albumi a neve. Proseguite come sopra.

Stampo per le Schiume.

51. **Schiuma colla crema d'uova.** — Fate una crema solita, con 8 tuorli, 8 cucchiai di zucchero e 4 decilitri d'acqua o di latte. Quando il composto s'attacca alla spatola (badate che non bolla) levatelo dal fornello, unitevi 25-30 gr. di colla di pesce sciolta nell'acqua o nel latte e ristretta, sbattete il composto sul ghiaccio, aggiungetevi poi un pizzico di vaniglina e gli 8 albumi a neve. Come sopra.

52. **Schiuma collo zucchero filato.** — Fate bollire 280 gr. di zucchero con un bicchiere d'acqua. Sbattete 15 tuorli d'uovo in un pentolino e, quando lo zucchero fila, versatevelo e, tramenando, formate una crema finchè il composto ricomincia a bollire. Levatelo dal fornello prima che levi il bollore, aggiungetevi poi gli albumi a neve, $^2/_8$ di litro di rosolio di vaniglia e 35 gr. di colla di pesce preparata secondo la regola. Bagnate lo stampo col rosolio ed empito che sia collocatelo in gelo.

53. **Schiuma d'arancio o di limone coi tuorli d'uovo.** — Lavorate un'ora 13 tuorli d'uovo con 210 gr. di zucchero aromatizzato colla scorza di arancio. Unitevi poi a poco a poco il sugo di 3 aranci, 3 bicchierini di rosolio d'arancio o di *curaçao* e 40 gr. di colla di pesce sciolta in poca acqua e formate una crema a fuoco dolce senza lasciarla bollire. Passatela allo staccio, unitevi 13 albumi a neve e procedete come sopra. Per 12 persone.

Volendo farla col limone prendete tre di queste frutta invece degli aranci, oppure: 6 tuorli, 5 cucchiai di zucchero, 1 bicchiere d'acqua, 20 gr. di colla, 2 limoni, 6 albumi a neve, un bicchierino di rosolio di limone.

54. **Schiuma di zabajone.** — Fate uno zabajone semplice (vedi pag. 534) con 6 tuorli, unitevi 25 gr. di colla di pesce sciolta nel vino bianco e i 6 albumi a neve. Potete aromatizzare la schiuma con dell'essenza di limone, d'arancio o d'altre frutta. Alle chiare potete sostituire 4 decilitri di panna montata. Fate congelare il composto in uno stampo bagnato col rhum.

55. **Schiuma alla Sultana.** — Lavorate 8 tuorli con 8 cucchiai di zucchero, diluite il composto con mezzo litro di panna e formate una crema a fuoco dolce, aggiungetevi 30 gr. di colla sciolta nel latte, rimestatela finchè si fredda e si condensa, unitevi 6 albumi a neve, poi 2 cucchiai di ciliege nello spirito, 60 gr. di uva sultana e 60 gr. di cedro a dadolini. Proseguite come sopra.

56. **Schiuma di caffè.** — Dimenate a lungo (un'ora circa) 8 tuorli e 8 cucchiai di zucchero, fate poi una crema al fuoco con questo composto e con 4 decilitri di caffè forte passato da un tovagliolo. Unitevi 2 bicchierini di liquore di caffè, 35 gr. di colla di pesce sciolta con un po' di caffè e poi gli 8 albumi a neve. Proseguite come sopra.

57. **Schiuma di cioccolata.** — Come la bomba spongata di cioccolata, unendovi anche i 6 albumi. Bagnate lo stampo con del liquore di caffè o di vaniglia.

Le bombe spongate.

Così si chiamano (benchè vi sia un po' di confusione nella nomenclatura) le gelatine leggere a base di crema d'uova, senza albumi e senza panna montata, sbattute sul ghiaccio.

58. **Bomba spongata semplice** *(Crème Chantilly)*. — Fate una crema (sempre badando con grande diligenza di non lasciarla bollire) con 8 tuorli, 200 gr. di zucchero, un bicchiere grande di acqua e un guscio di vaniglia.

Stampo per bombe.

Levate la vaniglia, montate le crema sul ghiaccio col battichiare, e quand'è ben gonfia unitevi 35 gr. di colla di pesce bollita con 8 cucchiai di acqua e poi ristretta. Mettete il composto in uno stampo che si possa chiudere ermeticamente e collocatelo entro il ghiaccio che avrete alternato con una bella quantità di sale.

59. **Bomba spongata col sapore di limone.** — Lavorate 8 tuorli con 200 gr. di zucchero e la scorza di 3 limoni pestata con una parte di questo zucchero e formate una crema con 4 decilitri d'acqua. Procedete come sopra unendovi 30 gr. di colla di pesce.

60. **Bomba spongata col rosolio.** — Lavorate un'ora 8 tuorli con 175 gr. di zucchero, aggiungetevi un bicchiere d'acqua e formate la

crema come dicemmo sopra, senza lasciarla bollire. Montatela sul ghiaccio col battichiare, unitevi 30 gr. di colla di pesce sciolta nell'acqua e poi ristretta, e 2 decilitri di rosolio con quel sapore che preferite. Mettete la bomba in ghiaccio con molto sale in uno stampo chiuso ermeticamente.

61. **Bomba spongata di cioccolata.** — Dimenate in una padella 6 tuorli d'uovo con 200 gr. di zucchero pestato fino e vanigliato, diluite il composto con un bicchiere d'acqua e formate una crema a fuoco dolce rimestando sempre e badando che il composto non bolla. Versatelo in una catinella che avrete già posta nel ghiaccio e montatelo col palloncino finch'è molto schiumoso; fate bollire contemporaneamente 20 gr. di colla di pesce con un po' d'acqua; quand'è tiepida unitela lentamente al composto, con una tavoletta di cioccolata grattata e un bicchierino di rosolio di vaniglia e collocate subito la bomba sul ghiaccio lasciandovela 3-4 ore prima di sformarla.

62. **Bomba spongata di caffè.** Come sopra, soltanto scioglierete la colla in alcuni cucchiai di caffè fortissimo e passato da un tovagliolo e lascerete da parte la cioccolata prendendo rosolio di caffè.

Sezione V.

Dolci freddi diversi.

1. **Aranci in foggia di scodelline.** — Prendete 12 aranci dalla buccia liscia e regolare, fate loro un'incisione con un tagliapasta dalla parte dov'era il gambo in modo da levare un rotondino di scorza. Estraete poi con un cucchiajo d'argento e con gran cura tutta la polpa in modo da formare tante scodellette della forma del disegno.

Preparate pure una gelatina d'arancio e di limone come quella indicata al N.° 1 del presente capitolo, empite gli aranci di ciliege conservate col metodo *Appert* (vedi Cap. 36), versatevi sopra la gelatina e mettete gli aranci sul ghiaccio affinchè il ripieno si congeli.

Arancio preparato.

Potete variare il ripieno a vostro piacimento, scegliendo ribes, fragole, o lamponi in composta, o freschi e misti di zucchero. Ritagliate l'orlo della scodelletta a piccole punte colle forbici. Anche la gelatina si può variare a piacimento e sostituire con schiume

o *plombières* (vedi pag. 540). Gli aranci si possono tagliare anche in forma di canestrelli.

2. **Uova di Pasqua di gelatina.** — Quando adoperate delle uova intere forate con uno spillo grosso i gusci nelle due parti estreme e soffiando fatene uscire il contenuto. Mettete i gusci nell' acqua, risciacquateli bene e fateli asciugare, poi riponeteli. Al momento di adoperarli chiudete poi uno dei fori con un po' di cera e collocate i gusci sul ghiaccio in modo che vi stiano ritti e fermi, bagnateli col rosolio e empiteli con qualche *blanc-manger* o gelatina di crema, quella che preferite. Lasciate che la gelatina si congeli, poi rompete delicatamente i gusci e servite le uova di gelatina (il cui colore dovrebbe essere svariato) su un piatto guernito con una salvietta.

Se v' aggrada invece di servirli coi gusci chiudete prima un foro poi anche l' altro con una carta d' oro in forma di stella o d' altro, e abbellite il rimanente del guscio con ornati dipinti o altre figure di carta.

3. **Mele nella gelatina.** — Scegliete delle piccole mele di qualità fina, tutte eguali e perfette e mondatele, poi levate loro il torsolo con l' apposito cannello che dev' essere sottile. Cuocetele nell' acqua con qualche cucchiaio di zucchero e il sugo di 1-2 limoni ma non tanto che la forma si sciupi. Collocatele su una scodella di vetro col fondo piatto, riempite il buco lasciato dal torsolo con un composto di uva sultana, cedro a dadi, mandorle a filetti e arancini triti, messi in molle con dello zucchero, nel rhum e nel sugo di limone, poi versatevi sopra uno strato di gelatina di arancio, o di limone, o d' *alchermes* ecc.

4. **Massitana.** — Misurate il contenuto dello stampo (da *charlotte)* che vi occorre e calcolate la metà di gelatina del contenuto. Ammesso che lo stampo contenesse 2 litri d' acqua, prendete 400 gr. di zucchero, $^1/_2$ litro di vino bianco e $^1/_2$ litro d' acqua, la buccia e il sugo di 3 limoni e di 3 aranci e 35 gr. di colla di pesce sciolta nell' acqua. Fate bollire lo zucchero coll' acqua e col vino e quando il composto è ridotto di nuovo a un litro, unitevi la colla, il sugo delle frutta e la loro buccia pestata finissima con una piccola parte dei 400 gr. di zucchero. Guernite il fondo dello stampo con una stella di fette di arancio in composta o di fette fresche (in questo caso senza la buccia) che avrete messe da un' ora nello zucchero pesto, rassodatela con un sottile strato di gelatina e fatela congelare sul ghiaccio. Sovrapponete a questo primo strato un dito di gelatina e proseguite così aggiungendo datteri e uva malaga bagnati nel rhum, castagne caramellate *(marrons glacés,* vedi

Cap. 31), mandarini divisi a metà e noci in giulebbe (vedi *composta di noci)* finchè lo stampo sarà ricolmo rassodando ciascuno strato colla gelatina. S'intende che tanto le frutta della *massitana* come la gelatina possono variare a norma del gusto.

In estate potete prendere pesche, poponi, albicocche, grani d'uva, fragole ananas ecc. miste di zucchero pestato e gelatina d'arancio o di qualche altro frutto o d'*alchermes*. La *massitana* deve restare alcune ore sul ghiaccio.

5. **Dolce freddo di castagne.** — Fate rammollire nel forno 2 tavolette di cioccolata e tagliatele a dadi. Cuocete un chilogr. di castagne nel forno badando che non facciano la crosta, mondatele e pestatele nel mortajo con un po' di panna. Allestite intanto una crema con 5 tuorli, 5 cucchiai di zucchero, un po' di vaniglina e mezzo litro di latte; quando è preparato, unitevi le castagne e formate un composto omogeneo e liscio. Amalgamatevi poi 4 decilitri di panna che avrete bene montata, 25 gr. di colla di pesce sciolta in poco latte, collocate il composto sul ghiaccio e quando comincia a condensarsi unitevi i dadolini di cioccolata. Volendo raffinare questo dolce potete mettergli la camicia di gelatina di cioccolata (vedi maniera *d' „incamiciare" gli stampi*, pag. 546) altrimenti la farete congelare così semplicemente in uno stampo liscio.

6. **Budino fino di castagne.** — Levate il guscio a 900 gr. di castagne, fatele bollire nell'acqua finchè vi riesce di staccare anche la buccia, passatele allo staccio e finite di cuocerle nel latte, rimestando sempre affinchè non s'attacchino. Fate bollire 225 gr. di zucchero con mezzo guscio di vaniglia e, ridottolo a sciroppo, levate la vaniglia e unitevi le castagne, 25 gr. di colla di pesce sciolta nel latte, $^4/_5$ di litro di panna (montata), 30 mandorle *pralinées*, 50 gr. di cedro a dadolini, 2 bicchierini di *curaçao*. Mettete il composto in uno stampo liscio e poi nel ghiaccio o nell'acqua fredda a congelare.

Quando l'avrete versato copritelo con una *glace* di cioccolata (vedi Cap. 26).

7. **Dolce di burro in gelo.** — Lavorate 250 gr. di burro fresco finch'è ridotto come una densa crema, aggiungetevi 450 gr. di zucchero e amalgamatelo bene, poi 4 tuorli d'uovo, uno che non veda l'altro, e lavorato 20 minuti il composto, versatevi una chicchera di caffè nero freddo, forte e passato da un tovagliolo, poi lavorate ancora finchè la pasta è liscia e gonfia. Foderate di carta velina (senza bagnarlo) uno stampo liscio e, con un coltello, distendetevi la pasta dello spessore d'un dito sul fondo e intorno alle pareti, riempite il vano con savojardi ba-

gnati nel rosolio di vaniglia e d'*alchermes* alternativamente, oppure nella marsala e nel rhum, mettendovi anche qualche strato di amaretti pesti oppure con un budino di amaretti preparato dal giorno antecedente, (vedi *Budino di amaretti* pag. 519 N.° 44 fatto senza pane).

8. **Dolce di pane di Spagna col burro in gelo.** — Allestite in uno stampo quadrato o quadrilungo un pezzo di pane di Spagna con 4 tuorli, 140 gr. di zucchero, 120 gr. di farina, un cucchiaio scarso di lievito di soda e i 4 albumi a neve. Ben freddato che sia, tagliatelo a fette per il largo, bagnate queste con un poco di rhum e spalmatele con un composto eguale a quello della precedente ricetta oppure fatto con 250 gr. di burro, 450 gr. di zucchero, 2 tuorli e un bicchiere di caffè forte o se la preferite al caffè con 2 piccole tavolette di cioccolata sciolte sulla bocca del forno con una tazzina d'acqua (tanto il caffè quanto la cioccolata devono essere freddi, ciò s'intende). Rimettete le fette nel loro posto ricostruendo la forma del biscotto, spalmatelo anche esternamente col composto di burro e guernitelo con delle visciole nello spirito.

9. **Riso all'imperatrice.** — Cuocete 100 gr. di riso in un litro di latte, aggiungetevi 200 gr. di zucchero e 15 gr. di colla di pesce sciolta nel latte, poi quando sarà freddo la metà del suo volume di panna montata e una manata di uva sultana bagnata con del rhum o con del cognac. Mettete il composto nello stampo e poi in gelo e servitelo con la salsa di cognac (vedi pag. 44 N.° 9).

10. **Gelatina di ricotta.** — Fate uno zabajone solito con 4 rossi d'uovo, 140 gr. di zucchero, 4 mezzi gusci d'uovo di vino bianco di bottiglia e altrettanta acqua. Unitevi 20 gr. di colla di pesce bollita con un bicchiere d'acqua e ridotta alla metà, poi 300 gr. di ricotta bene scolata. Versate il composto in uno stampo che avrete bagnato col rosolio di vaniglia e foderato di fettine di torta di fecola (vedi Cap. 28).

11. **Altra gelatina di ricotta.** — Bagnate uno stampo liscio col rosolio di vaniglia e foderatelo con delle fette di pane di Spagna che poi spalmerete con delle buona marmellata d'arancio. Riempite poi il vano che vi resta alternando con uno strato di amaretti pesti e uno strato di buona ricotta mista con qualche cucchiaio di densa panna e poca gelatina sciolta nel latte. Mettete in gelo.

12. **Zuppa inglese.** — Tagliate del pane di Spagna a fette regolari e preparate un po' di crema pasticcera semplice, un po' di crema col sapore di cioccolata (questa in maggior quantità). Disponete su un piatto da portata due belle fette di pane di Spagna, una accanto all'altra, spruz-

zatele con del rosolio di vaniglia e spalmatele con la crema gialla, coprendole poi con due altre fette collocate nel senso opposto. Procedete così alternando le due creme finchè il pane di Spagna avrà raggiunto una certa altezza tanto da formare come un cubo. Spalmate tutto il cubo colla crema rimastavi e fino al momento di mandare in tavola conservatelo in luogo fresco. Si può sempre raffinare la zuppa aggiungendovi delle fette di mandorle o di noci in composta, dell'uva sultana, dei datteri, dei pinoli, qualche po' di cedro, di marmellata o di cioccolata rammollita sulla bocca del forno.

13. **Dolce Allemagna.** — Preparate una crema d'amaretti (vedi *creme inglesi*) cuocendola a bagnomaria in uno stampo liscio, senza cilindro. Quand'è ben freddata, sovrapponetevi un piccolo disco di pane di Spagna giallo e guernitelo intorno di fettoline dello stesso pane imbevute parte di rosolio di *alchermes* e parte di cioccolata cotta nel latte formando una specie di stella a due colori. Guernite anche le pareti esterne della crema colle fette a due colori e fino al momento di servire il dolce conservatelo in luogo fresco. Badate che il pane di Spagna non sia troppo bagnato altrimenti si sciuperebbe.

14. **„ Charlottes " fredde.** — Le *charlottes* sono dolci d'origine francese composti di fette di pane o di biscotti, di marmellate e di frutta fresche o confettate.

Le *charlottes* propriamente dette vanno cotte al forno e si servono tanto calde come fredde. (Vedi *tramessi dolci*).

Ecco tuttavia una ricetta di *charlotte* fredda:

Procuratevi due stampi di eguale forma ma uno più piccolo dell'altro. Badate che il più piccolo abbia due sporgenze le quali si possano appoggiare sugli orli del grande. Riempite lo stampo più piccolo, che deve distare dalle pareti e dal fondo del più grande di 2 centim., col seguente composto, dopo avere avuto la precauzione di ungere gli stampi con del burro e di spolverizzarli di farina. S'intende che lo stampo piccolo va unto nella parte esterna. Cuocete quindi al forno questa specie di camicia di biscotto, sformatela estraendo prima di tutto lo stampo piccolo, poi rimettetela su questo stampo rovesciato e lasciatevela freddare perchè non si scomponga.

Composto: Dimenate 60 gr. di burro, prima da solo poi con tre rossi d'uovo e con 60 gr. di zucchero, unitevi quindi 80 gr. di farina alternando con 3 cucchiai di latte crudo e, lavorando ancora molto il composto, aggiungetevi da ultimo 15 gr. di lievito di soda e mettetelo subito nello stampo.

Spalmate quindi internamente la camicia di biscotto con della buona

marmellata, riempitela con dei savojardi intinti nel rosolio di vaniglia, alternati con ogni sortà di frutta sciroppate, conservate nello spirito o col metodo *Appert* (vedi Cap. 36) e un po' di marmellata, mista con l'albume d'uovo sbattuto per legare il composto. Collocate la *charlotte* sul ghiaccio, così rovesciata, poi capovolgetela su di un piatto guernito con una salvietta e versatevi sopra una salsa di rhum o di cognac.

15. **„ Charlotte " colla gelatina.** — Preparato un *bavarois* o una schiuma (vedi pag. 550 e 554) a piacer vostro in uno stampo liscio guernitelo, appena sformato, con dei savojardi o con fette di biscotto intinte nel rosolio coprendole in cima di frutta sciroppate disposte regolarmente.

Sezione VI.

I dolci freddi colla farina *(Flummeries).*

Questi dolci sono in gran voga in Inghilterra e si fanno con tutte le specie di farine, ma per quanto si tenti di raffinarli colla qualità e varietà degl'ingredienti, essi non potranno mai uscire dal campo della cucina di famiglia alla quale prestano (specie per bambini) ottimi servigi.

1. **„ Flummery " di farina d'amido.** — Mescolate 100 gr. di farina d'amido con un decilitro di farina solita e 4 decilitri di latte freddo. Versate il composto entro 7 decilitri di latte che avrete fatto bollire con 4 cucchiai di zucchero, 50 gr. di mandorle mondate e macinate e 5 mandorle amare pure grattate e che sarà ancora in ebollizione. Formate una densa pappina, unitevi 4-5 albumi a neve e qualche goccia d'essenza secondo il vostro gusto. Bagnate uno stampo elegante nell'acqua, mettetevi il composto e, dopo alcune ore, rovesciatelo su d'un piatto servendolo con dello zabajone fatto col rosso delle uova. Se v'aggrada, potete aggiungervi anche l'odore del limone, della cannella ecc. ecc.

2. **„ Flummery " colla crema d'uova.** — Fate bollire un litro di latte con 50 gr. di burro, 100 gr. di zucchero e un pizzico di vaniglina. Sbattete 5 tuorli d'uovo in un pentolino, unitevi 5 cucchiai di farina d'amido, diluite col latte bollito, formate una pappina al fuoco, aggiungendovi all'occorrenza un po' di latte perchè diventi come una crema pasticcera, datele il sapore di limone con un po' di zucchero aromatizzato, mescolatevi 6 albumi a neve e procedete come sopra, servendo poi il *flummery* con una salsa di liquore e di frutta (vedi pag. 43 N.° 3).

3. **„Flummery“ di riso.** — Cuocete 120 gr. di riso nel latte molto adagio, perchè si gonfi bene e non si sciolga (ve ne occorrerà circa litri 1 ½) aggiungendovi anche 100 gr. di zucchero e 50 gr. di burro. Macinate 60 gr. di mandorle mondate (fra le quali 8 di amare) e unitele al riso con un pajo d'albumi a neve e un po' di zucchero aromatizzato col limone.

Bagnate uno stampo liscio nell'acqua, mettetevi in fondo uno strato di riso, poi una cialda, poi uno strato sottile di marmellata d'albicocche, poi degli amaretti pesti e continuate cogli strati finchè lo stampo è colmo. Il giorno seguente versate il *flummery* sopra d'un piatto, cospargetelo di zucchero, caramellate lo zucchero colla paletta rovente.

In questo modo si possono combinare molte varietà di *flummeries* col semolino, col sago, con farine diverse di granturco e saraceno ecc.

4. **„Flummery“ di semolino colle ciliege.** — Fate bollire 1 litro di latte molto buono o di panna con 2-3 cucchiai di zucchero di vaniglia e se questa non vi piacesse con la scorza d'un limone trita in polvere, versatevi 150 gr. di semolino finissimo e tiratelo a cottura sempre dimenando. Amalgamatevi poi, mentre è ancor bollente 4-5 albumi a neve e 4 cucchiai di ciliege in composta, bene scolate, collocate quindi il composto in uno stampo liscio e bagnato e, trascorse alcune ore, sformatelo e copritelo con dello sciroppo d'amarasche.

5. **„Flummery“ di semolino colla cioccolata.** — Cuocete del semolino nel latte, come indica la precedente ricetta, aggiungendovi però 3 panetti di cioccolata grattata e 4 cucchiai di zucchero in polvere. Unite al composto mentre è ancor caldo 4 albumi a neve, un pugnetto d'uva malaga macerata nello sciroppo di zucchero, un pugnetto di cedro confettato e tagliato a dadolini, mettete il composto nello stampo, come sopra e al momento di servirlo sformatelo accompagnandolo con una buona crema fredda di cioccolata.

6. **„Flummery“ di sago.** — *Imbianchite* 230 gr. di sago nell'acqua bollente, finite di cuocerlo nel latte (litri 1 ¼ circa) aggiungendovi 100-120 gr. di zucchero. Unitevi quindi 2 bicchierini di rosolio fino di vaniglia, o di caffè, o 2 bicchierini di sciroppo di vino, diminuendo un poco la quantità dello zucchero, sformato che sia, servitelo con una salsa dolce a vostra scelta (vedi pag. 43) che corrisponda per il sapore, a quello del rosolio o dello sciroppo.

CAPITOLO VENTESIMOQUINTO

I GELATI

REGOLE GENERALI

Il sistema più pratico per fare i gelati in casa è quello delle macchine americane fra le quali mi sembra si deva preferire la *Shepard's lightning freezer*. Questa macchina è indispensabile nelle famiglie dove si danno pranzi, il gelato essendo uno dei dolci più graditi e in fondo anche più facili ad allestirsi e di grande economia.

Spatola.

Prima di servirvi della macchina abbiate cura di lavarla diligentemente con dell' acqua calda.

Il ghiaccio dev' essere tagliato minutissimo (anche per questo vi sono appositi coltelli) perchè ciò contribuisce molto alla finezza del gelato. Per tre parti di ghiaccio occorre una parte di sale, badate però di non mescolarli: alternateli invece a strati nel recipiente che dev' essere colmo.

Badate pure di lasciar sempre aperto il foro superiore a ciò l'acqua ch'è necessaria per sciogliere il sale non penetri nella mistura.

Mettete la mistura nel cilindro e girate la manovella con lentezza finchè si fa diaccia, poi accelerate sempre più, finchè essa sarà rappresa e soda. Allora levate la crociera, raccogliete bene il gelato con un mestolino o colla spatola, comprimetelo in fondo al cilindro, copritelo chiudendo il foro con un turacciolo di sughero, abbiate cura che il recipiente sia pieno di ghiaccio e che il tubo vi resti sepolto e mettete sopra la gelatiera un pezzo di tela e un pezzo di vecchio tappeto per impedire il contatto dell' aria. Poi lasciate che il gelato maturi durante 3-4 ore. Soltanto con questo riposo diventa esso buono e fino. Prima di versarlo basta che lo collochiate alcuni minuti in una camera calda.

Il gelato che viene così direttamente dalla gelatiera non può avere che un aspetto semplice e rozzo e non può servire che per un desinare di assoluta confidenza. Volendo dargli una forma più elegante vi procurerete uno stampo scegliendo fra i tanti che vi sono in commercio e empitelo di ghiaccio, lo collocherete in un apposito arnese di legno cerchiato di ferro e fornito di un foro per lo scolo dell' acqua, pigiandovi intorno del ghiaccio pesto e del sale nelle proporzioni e nel modo indicato per la sorbettiera; se avete fretta v' aggiungerete anche un pochino di salnitro. Due tre ore prima di mandare in tavola levate il ghiaccio dallo stampo, sostituitelo subito col composto che caverete dalla sorbettiera appena si è bene rassodato, facendolo aderire con esattezza contro le pareti, e chiudetelo ermeticamente a ciò non possa penetrarvi goccia d' acqua. Copritelo quindi di ghiaccio e di sale, sovrapponendovi una tela o un panno come dicemmo sopra. Un po' di calore basta per staccare il gelato dallo stampo. Le misture dei gelati si passano sempre allo staccio prima di unirvi la panna montata.

Stampo per gelati.

NB. Quando il ghiaccio si è sciolto, potete farne bollire l' acqua, e raccogliere ancora il sale mediante l' evaporazione.

1. **Gelato di panna.**

Senza uova. Mettete in un recipiente, a bagnomaria, mezzo litro di panna liquida con 250 gr. di zucchero.

Quando lo zucchero si è sciolto e la panna si è freddata, unitevi mezzo litro di panna montata e un po' di vaniglina, dimenate brevemente il composto, mettetelo subito nella sorbettiera e lavoratelo secondo le precedenti indicazioni.

Coi tuorli d' uovo. Mettete in una cazzarola 6 tuorli d' uovo (per l' uso di famiglia potete ridurre il numero dei tuorli a 4 aggiungendo alla crema due cucchiaini di farina d' amido) con 8 cucchiai di zucchero finissimo, lavorateli un minuto o due, scioglieteli con un litro di panna (in mancanza della panna prenderete latte buono) e fate una semplice crema al fuoco, dimenando sempre e badando che non si formino bozzoli e che il composto non bolla. Quando esso comincia ad attaccarsi alla spatola, cioè a farsi denso, levate la cazzarola dal fuoco, immergetela in una catinella d' acqua fredda, unite alla crema un po' di vaniglina e dimenatela finch' è diaccia a ciò non vi si formi sopra la solita pellicina.

Poi mettetela nella sorbettiera, passandola da uno staccio, e lavoratela come abbiamo detto nei preliminari.

Potete profumare questo gelato anche colla cannella, se ciò v' ag-

grada, mettendone un pizzico o due nello zucchero prima di fare la crema. Se volete che riesca particolarmente gustoso aggiungetegli prima di metterlo nella sorbettiera qualche cucchiaio di densa panna montata.

Coi tuorli e cogli albumi. Sbattete lungamente, come se doveste fare una torta, 6 rossi d'uovo con 12 cucchiai di zucchero. Quando il composto è molto leggero, unitevi 6 albumi a densa neve e versatelo in un litro di panna che avrete fatto riscaldare (non bollire) a bagnomaria e continuate a dimenarlo (sempre a bagnomaria) finchè si fa denso. Lavoratelo poi finchè si fredda, passandolo da uno staccio, mettetelo nella sorbettiera e fatelo congelare secondo la regola dopo avervi aggiunto un po' di vaniglina.

2. **Gelato di caffè.**

Colle uova. Preparate $^1/_4$ di litro di forte caffè Moca; quando è chiarito, passatelo da un pannolino, unitevi $^3/_4$ di litro di latte riscaldato a bagnomaria (guardatevi dal lasciarlo bollire). Lavorate un poco in una cazzarola 6 tuorli d'uovo con 8 cucchiai di zucchero, unitevi a poco a poco il latte freddato, e procedete come indica la ricetta del gelato di panna con tuorli d'uovo mettendovi, se v'aggrada, anche la vaniglina.

Potete fare questo gelato anche nel modo seguente:

Tostate 100 gr. di caffè Moca. Versatevi sopra mezzo litro di latte bollente, copritelo e lasciatelo riposare un'ora. Fate poi una crema come la precedente con questo latte passato, 6 tuorli e 8 cucchiai di zucchero e, prima di metterla nella sorbettiera, amalgamatevi alcuni cucchiai di panna montata.

Senza uova. Pestate grossolanamente 100 gr. di caffè metà Moca, metà Ceylan. Mettetelo a bagnomaria in 4 decilitri di panna. Quando la panna (senza bollire) ha preso il sapore del caffè, passatela da un tovagliolo spremendo con forza, unitevi 8-10 cucchiai di zucchero e continuate a dimenare finchè si è perfettamente sciolto, aggiungetevi ancora un po' di vaniglina e 6 decilitri di densa panna che avrete bene montata. Collocate il composto nella sorbettiera e lavoratelo procedendo secondo la regola.

NB. A Napoli il gelato di caffè si serve sempre con entro un grano di caffè crudo.

3. **Gelato di cioccolata.**

Senza uova. Mettete al fuoco a bagnomaria mezzo litro di latte o meglio panna, con 120 gr. di cioccolata che avrete sciolta sulla bocca del forno, 170 gr. di zucchero e un guscio di vaniglia. Frullate il composto finch'è schiumoso, passatelo da uno staccio di velo, unitevi mezzo litro di panna montata e procedete secondo la regola.

Coi tuorli d' uovo. Come il gelato di panna coi tuorli d' uovo, aggiungendovi alla fine 100 gr. di cioccolata sciolta sulla bocca del forno e un albume a neve.

Colle uova intere. Come quello di panna colle uova intere, aggiungendo prima di metterlo nella sorbettiera 100 gr. di cioccolata grattata e passando il composto da uno staccio di velo.

4. **Gelato di zucchero caramellato.**

Senza uova. Sciogliete in una cazzarolina 120 gr. di zucchero a pezzettini e lasciatelo caramellare, versatevi sopra 3 decilitri di latte bollente, fatevi sciogliere lo zucchero e poi riponete il latte in luogo fresco.

Quand' è freddo, unitevi 120-150 gr. di zucchero pesto e fatevelo sciogliere con due pizzichi di vaniglina e un po' d' essenza di cannella, poi 6 decilitri di densa panna che avrete montata e fatelo congelare secondo la regola.

Colle uova. Come quello di panna coi tuorli e cogli albumi sciogliendo 120 gr. di zucchero caramellato con un po' di latte e aggiungendolo alla panna destinata a fare la crema della quale, invece di un litro, ne prenderete soltanto 3 quartucci.

5. **Gelato di mandorle.**

Col latte di mandorle e colle uova. Preparate $^3/_4$ di litro di latte di mandorle secondo la regola (vedi Cap. 34). Fate una crema a bagnomaria con 6 tuorli, 9 cucchiai di zucchero e questo latte, dimenatela poi finchè si è freddata, passatela da uno staccio di velo, unitevi 3-5 decilitri di panna montata, un bicchierino di *persico* o un po' d' essenza di mandorle, e mettete il composto nella sorbettiera procedendo poi secondo la regola.

Colla pasta di mandorle senza uova. Mondate 120 gr. di mandorle, pestatele finamente nel mortajo con qualche goccia d' acqua affinchè non facciano l' olio, diluitele con 4 decilitri di panna. Mettete a bagnomaria 6 decilitri di panna con 190 gr. di zucchero, quando questo è sciolto, aggiungetevi le mandorle che devono essere come una crema fina, lasciate freddare il composto, aggiungetevi un po' di vaniglina e un piccolo bicchiere di vino fino dolce e fatelo congelare secondo la regola.

Colle mandorle tostate e colle uova. Mondate 120 gr. di mandorle, pestatele e mettetele al fuoco con 120 gr. di zucchero pesto e fatele caramellare rimestando continuamente con una spatolina di ferro. Gettatele sopra un marmo lievemente unto perchè si freddino, pestatele quindi nel mortajo di pietra.

Fate la solita crema a bagnomaria con 6 tuorli, 6 cucchiai di zucchero e un litro di panna o di buon latte, unitevi le mandorle ridotte a fine poltiglia, un bicchierino di *persico* e, se volete, un po' di panna montata o un albume a neve; passate allo staccio e procedete secondo la regola.

6. **Gelato di noci.** — Fate la solita crema con 6 tuorli, 8 cucchiai di zucchero e un litro di panna e unitevi poi 200 gr. di noci scottate, mondate e pestate con qualche cucchiaio di panna, un quartuccio di panna montata e un bicchiere piccolo di maraschino o di *curaçao*. Mettete in gelo secondo la regola.

7. **Gelato di nocciole.** — Come quelli di mandorle. Si può dargli il profumo di fior d'arancio, di cannella, di vaniglia ecc.

8. **Gelato di pistacchi.** — Mondate 220 gr. di pistacchi, pestateli in un mortajo di pietra con qualche goccia di latte.

Fate sciogliere a bagnomaria 220 gr. di zucchero in 4 decilitri di panna, aggiungetevi poi i pistacchi e, quando sarà diaccio, 6 decilitri di panna bene montata, un po' di vaniglina e quella quantità di sugo di spinaci (cotti, pestati e spremuti da un pannolino sodo) che possa bastarvi per dare al gelato il color verde. Procedete come dicemmo sopra.

9. **Gelato di amaretti.** — Pestate 100 gr. di amaretti secchi e passateli da uno staccio fino. Sciogliete 170 gr. di zucchero in 4 decilitri di latte, a bagnomaria, senza lasciarlo bollire. Quando è freddo unitevi 6 decilitri di panna montata, gli amaretti pesti, un po' di vaniglina e 2 bicchierini di marsala fina. Se volete che il gelato riesca ancora più morbido, fate congelare un poco la panna nella sorbettiera, girando la manovella, prima d'unirvi gli amaretti.

Potete fare un altro genere di gelato d'amaretti incorporandoli ad un composto di gelato di panna.

10. **Gelato di castagne alla Nesselrode.** — Levate il guscio a un chilogr. di castagne, cuocetele nell'acqua, mondatele, passatele da uno staccio; mettete in una cazzarola un po' d'acqua con 300 gr. di zucchero, fate bollire il composto, schiumatelo, unitevi il passato di castagne e un po' di vaniglina, dimenatelo bene, riponetelo in luogo fresco.

Montate intanto 8 decilitri di panna, unitela alle castagne e mettete il composto nella sorbettiera. Quando sarà in parte congelato, amalgamatevi un albume sbattuto a neve e mescolato con 2 cucchiai di zucchero, un pugnetto di *pralines* peste, un pugnetto di uva malaga bollita in un po' di sciroppo e scolata e un bicchiere di ciliege nello spirito.

11. **Gelato di crema di frutta.** — Mondate alcune albicocche saporite e spremetene la polpa dallo staccio. Lavorate 6 tuorli d'uovo con 10 cucchiai grandi di zucchero e con 4 cucchiai colmi di passato di frutta, unitevi mezzo litro di panna e fate una crema a bagnomaria. Passate di nuovo il composto allo staccio, mettetelo sul ghiaccio, montatelo col palloncino, collocatelo nella sorbettiera, lavoratelo un poco, incorporatevi quindi alcune albicocche in composta, o fresche, tagliate a pezzetti e messe in molle in un composto di rhum e di zucchero e finite di diacciarlo. Potete fare questo gelato anche colle pesche e coll' ananas.

12. **Gelati di frutta colle uova.** — Le frutta molto saporite e mature (pesche, albicocche, ananas, kaki, banani), mondate e passate allo staccio, si possono mescolare con una crema fatta con 6 tuorli, 6-8 cucchiai di zucchero, secondo l'asprezza delle frutta e 6 decilitri di latte, più 4 decilitri di panna montata e un po' di essenza relativa al frutto scelto. Per 6 tuorli potete prendere 4 grosse pesche mature e sugose, o 5-6 albicocche, o 4-5 kaki, o 3-4 banani, o un pajo di piccoli ananas.

La crema si può preparare anche alla francese, nel modo seguente:

Fate bollire 5 m. decilitri 2 $^{1}/_{2}$ d'acqua con 225 gr. di zucchero, schiumando bene. Questo liquido deve segnare col pesasciroppo non più di 22 gr. (vedi più oltre *Gelati di frutta coll' acqua*).

Sbattete 8 tuorli d'uovo a parte, unitevi lo sciroppo tiepido, sbattete il composto colla frusta tenendolo a bagnomaria senza lasciarlo bollire. Quando sarà freddo, unitevi 6 decilitri di panna ben montata.

Mettete questa miscela nella sorbettiera e fatela congelare in parte, unitevi quindi le frutta, mondate e tagliate a piccolissimi pezzi, girate in fretta la manovella per terminare l'operazione.

Lasciate maturare il gelato 2-3 ore. Per queste dosi v' occorrerà circa mezzo chilogr. di frutta.

Non sono da disdegnarsi nemmeno le pere di qualità fina.

Le creme d'uovo si possono anche aromatizzare collo zucchero soffregato sulla scorza di limone o d'arancio.

13. **Gelati di frutta colla panna.**

Di pesca, d' albicocca ecc. ecc. Riscaldate 6 decilitri di panna con 310 gr. di zucchero pesto badando ch' esso si sciolga senza che il liquido giunga a bollitura. Freddo che sia, unitevi 6 decilitri di panna montata, mettetelo nella sorbettiera e fatelo congelare; amalgamatevi poi in fretta un chilogr. o poco meno di frutta mature e dolci che avrete mondate e passate da uno staccio con un po' d'essenza relativa al frutto scelto, girate con forza la manovella 5 m., lasciate quindi che il gelato maturi bene.

Invece delle frutta fresche s' adoperano anche quelle conservate col sistema Appert (vedi Cap. 36) diminuendo la quantità dello zucchero in proporzione, oppure la marmellata fina, aggiungendone alcuni cucchiai alla panna finchè questa riesce abbastanza dolce e saporita, un po' di sugo di limone o d' arancio e un bicchierino di *persico* (vedi Cap. 37), o di un liquore simile.

Di lamponi, ribes, berbero ecc. ecc. Procuratevi mezzo litro di sugo con gr. 1000-1300 di frutta, spremendolo dall' apposito torchiello e lasciandolo chiarire o estraendolo naturalmente a bagnomaria. Per far ciò metterete le frutta in una pentola di ferro smaltato e questa in una cazzarola piena d' acqua che porterete a bollore. Quando le frutta avranno mandato il sugo lo spremerete lievemente da un tovagliolo bagnato o, per averlo più chiaro, lo lascierete sgocciolare da uno staccio.

Unitevi il sugo di un limone e 190 gr. circa di zucchero. La quantità dello zucchero si deve regolare a norma della qualità delle frutta: il ribes ne domanda più del lampone e il berbero più del ribes.

Mettete mezzo litro di panna a bagnomaria con altri 190 gr. di zucchero, quando questo è sciolto e il liquido tolto dal fuoco si è freddato unitevi un altro mezzo litro di panna, questa ben montata, e fatela congelare rapidamente, aggiungete poi al gelato il sugo delle frutta e continuate a girare la manovella. Invece del sugo di frutta fresche potete prendere sciroppo, diminuendo in proporzione la quantità dello zucchero, ma in questo caso unirete subito ogni cosa nella sorbettiera.

Di limone, arancio, mandarino. Per fare il gelato di limone colla panna soffregherete parte di 300 gr. di zucchero sulla scorza di 4 limoni e vi verserete sopra il sugo delle frutta per farvelo sciogliere. Mettete poi a bagnomaria mezzo litro di panna collo zucchero rimanente, riscaldatela senza lasciarla bollire e, quando lo zucchero è sciolto e ch' essa è freddata, unitevi lo zucchero aromatizzato, altri 5 decilitri di panna, questa montata, passate il composto da un piccolo staccio entro la sorbettiera e fate congelare rapidamente.

Il gelato d' arancio e di mandarino si fa nello stesso modo prendendo 1 litro di panna, 270 gr. di zucchero, la scorza di 2 aranci e il sugo di 6 oppure la scorza di 3 mandarini e il sugo di 10.

Di fragole. Versate sopra litri 1 $^1/_2$ di fresche fragole di bosco, $^1/_2$ litro di sciroppo fatto con 370 gr. di zucchero e 4 decilitri d'acqua, lasciatele freddare, unitevi $^3/_4$ di litro di panna montata e un bicchierino di madera o di xeres. Mettete in gelo secondo la regola.

Questo gelato si può fare anche aggiungendo delle fragole fresche a un gelato di panna con uova quasi del tutto condensato.

Gelati semplici di frutta, con acqua.

Questi gelati esigono una lavorazione un po' più lunga e impiegano una maggiore quantità di tempo degli altri per maturare.

Preparata la sorbettiera secondo la regola, versatevi il composto, ma invece di girare continuamente la manovella, datele soltanto alcuni giri lenti e poi lasciate che la miscela si congeli da sè e continuate così a intervalli, affrettando il movimento, finchè sarà interamente condensata.

Il gelato fatto coll' acqua può benissimo raggiungere anche colle macchine americane la consistenza degli altri e non dev' essere nè molle nè granuloso come la neve. Quando è fatto lasciate che maturi 3-4 ore e procedete secondo il sistema indicato al principio di questo capitolo, anche se doveste mettere il composto in qualche stampo o forma speciale.

Per fare questi gelati vi occorrerà un pesasciroppo e un cilindro di vetro per immergerlo nel liquido.

Gli sciroppi per questi gelati caldi devono segnare in massima 22 gradi. Se segnassero meno li lascierete bollire un altro pochino, se se segnassero di più vi aggiungerete un po' d'acqua. Lo sciroppo freddo segna alcuni gradi di più di quando è caldo.

14. **Gelato (con acqua) di limone, arancio, mandarino ecc. ecc.**

Di limone. Fate bollire 5 m., schiumando bene, 470 gr. di zucchero con un litro d'acqua e colla scorza tagliata fina di 3 limoni, riponete quindi il composto in luogo fresco (dopo averlo pesato). Quando è diaccio unitevi 190 gr. di sugo di limone passato da un velo e fatelo congelare secondo la regola indicata sopra.

D'arancio. Come quello di limone, soltanto prenderete la scorza di 3 limoni, il sugo di 10 aranci dolci, mezzo litro d'acqua e 450 gr. di zucchero.

Di mandarino. Come quello d'arancio prendendo la scorza di un limone, 3 mandarini e il sugo di 10-15 mandarini e di un limone.

15. **Gelati (con acqua) di ribes, di lampone, d'amarasca ecc. ecc.** — Spremete da un torchio o da un tovagliolo circa un chilogr. di ribes o di lamponi, o 2 chilogr. d'amarasche (queste esigono il torchio) e badate di procurarvi in tal modo mezzo litro di sugo di frutta, aggiungetevi il sugo di 3 limoni per il ribes e i lamponi e per le amarasche un po' di essenza di mandorle, poi dello sciroppo fatto con 240 gr. di zucchero e mezzo litro scarso d'acqua che segni caldo col pesasciroppo gradi 21-22. Fate congelare secondo la regola indicata.

16. **Gelato (con acqua) di pesche, di albicocche, di kaki, ecc. ecc.** — Mondate 750 gr. di buone albicocche mature e spremetele da uno staccio. Fate bollire 470 gr. di zucchero con un litro d' acqua, badate (vedi *Regole generali*) che lo sciroppo caldo segni 21 gradi col pesasciroppo, unitevi il sugo di 2 limoni passato da un velo, la polpa delle albicocche e fate congelare.

Procedete egualmente colle pesche. Insieme allo zucchero potete far bollire alcune mandorle mondate di pesca o d' albicocca.

Potete fare lo stesso gelato coi kaki molto maturi, aggiungendo il sugo di un arancio o quello di 2 limoni e lasciando le mandorle da parte.

17. **Gelato (con acqua) di mele e di cotogne.** — Mondate 6 belle mele *reinette* o *calville,* tagliatele a pezzetti, cuocetele con 380 gr. di zucchero e un litro d' acqua. Passatele allo staccio, aggiungetevi il sugo di 2 aranci o di 2 limoni anche un po' di rhum o qualche liquore, mettete il composto nella sorbettiera e fatelo congelare secondo la regola indicata. Nell' eguale maniera procederete con le mele cotogne prendendo 3 belle cotogne, 472 gr. di zucchero, un litro d' acqua scarso e un po' di sugo di limone o di arancio.

18. **Gelato di popone o di ananas.** — Preparate un litro di sciroppo con circa 472 gr. di zucchero e un litro scarso d'acqua, unitevi il sugo di 3 limoni e la polpa passata di 500 gr. di popone perfetto e saporito. Procedete come nelle ricette precedenti. Procedete coll' egual sistema per fare il gelato d' ananas prendendo due belle frutta mature e la stessa quantità di zucchero e di limone.

19. **Gelato di fragole e di ciliege.** — Passate da un fine staccio di crini 1 litro di fragole freschissime e fragranti di bosco, fate bollire 370 gr. di zucchero con $^1/_4$ di madera e con $^3/_4$ di acqua (badate che lo sciroppo non marchi meno di 22 gr. al pesasciroppo, se ciò non fosse, fatelo bollire ancora un poco), versate il liquido sulle fragole, quand'è freddo unitevi il sugo di 2 limoni, mettetelo nella sorbettiera e procedete secondo la regola.

Farete il gelato di ciliege come il precedente, prendendo un chilogr. di visciole sulle quali verserete (dopo aver loro levato il nòcciolo) un litro di sciroppo di zucchero a 22 gradi. Quando le visciole saranno fredde passate il composto da uno staccio finissimo e mettetelo nella sorbettiera.

20. **Gelato d'uva.** — Pigiate leggermente chilogr. 1 $^1/_4$ d' uva moscatella, versatevi sopra un litro di sciroppo di zucchero a 22 gradi, la-

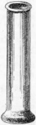
sciatelo freddare completamente. Passatelo da uno staccio fino e procedete secondo la regola. Per aumentare l'aroma di moscato, prima di fare lo sciroppo, preparate un decilitro di thè di fior di sambuco e unitelo all'acqua dello sciroppo sottraendone invece un decilitro di acqua pura.

NB. I gelati si possono fare anche coi sughi o colle frutta conservate secondo il metodo *Appert;* in tal caso si diminuisce la quantità dello zucchero in proporzione.

Squisiti sono anche i gelati misti detti *Tutti frutti* con sapori svariati. A Napoli servono spesso i gelati di frutta con la forma delle frutta stesse (vi sono tutti gli stampi adatti) in cestini, o sovra alzate di pasta da credenza, frammischiati a foglie verdi (Vedi *pezzi duri*).

Pesa-sciroppo.

21. **Sorbetti d'acqua col composto di meringa (Scherbet).** — Quando i gelati di frutta sono quasi interamente condensati nella sorbettiera potete aggiungervi un albume montato a densa neve e misto con 3 cucchiai di zucchero o con un pochino di sciroppo filante. L'aggiunta dell'albume rende più piacevoli non solo i gelati di frutta ma anche gli altri. I gelati di frutta colla meringa diventano tuttavia più morbidi degli altri e si servono a preferenza nei bicchieri.



Cilindro di vetro.

22. **Gelati composti e maniera di servire i gelati.** — Coi gelati si fanno dei piatti dolci svariatissimi, edificando delle piramidi con forme e composti diversi, tutte di sorbetto o alternate con biscotti e guernite con frutta caramellate e candite ecc. Questi dolci come pure i gelati messi nello stampo con un involucro di diverso colore, cioè, come si dice in termine di cucina, colla *camicia*, appartengono ad un'arte più raffinata di quanto domandano i semplici *menus* di famiglia. Potrete fare tuttavia con facilità dei budini gelati alternando in uno stampo da bomba delle fette regolari rotonde di biscotto (a tale scopo allestirete uno *spongecake* (vedi Cap. 29) in uno stampo alto o cilindrico, con un composto di gelato a vostro piacere preparato prima nella sorbettiera, aggiungendovi anche, se volete, qualche po' d'uva malaga bagnata nel rhum.

Volendo servire un gelato con eleganza, lo si colloca sopra uno zoccolo di ghiaccio artificiale quadrato, rotondo o tagliato in forma regolare.

Nella moderna cucina usa accompagnare i gelati con una crema fina calda, relativa al sapore del composto che si serve a parte in una salsiera o si versa sul sorbetto stesso se è molto consistente, al momento di portarlo in tavola.

23. **Punch alla romana.** — Fate bollire 225 gr. di zucchero con $^1/_4$ di litro d'acqua finchè il pesasciroppo segna 22 gradi, versatelo sulla buccia tagliata fina di un arancio e di un limone e lasciatelo diacciare in disparte, unitevi poi il sugo di 4 aranci e di un limone e fate gelare il composto come di consueto nella sorbettiera. Prima di servire il *punch* spongato, che si porta in genere alla metà del pranzo, montate 4 albumi a densa neve, fate cuocere 340 gr. di zucchero fino alla palla asciutta (vedi Cap. 26), versatelo a goccia a goccia entro gli albumi (vedi *meringhe all'italiana),* incorporate questo composto col gelato, unitevi un bicchiere piccolo di essenza di punch, un po' di rhum, d'arac, o 2 bicchieri di *champagne*, lavorate un momento e disponete in bicchieri.

Se volete che il *punch* spongato sia molto sodo, lasciatelo nella sorbettiera, preparandolo in tempo, e aumentate la dose del sale, o ajutatevi con un po' di salnitro.

24. **Caffè in ghiaccio.** — Fate un infuso di caffè molto forte, versando l'acqua bollente sulla polvere, passatelo quindi da un tovagliolo e unitevi 460 gr. di zucchero sciroppato con un litro d'acqua, ripassatelo da uno staccio di velo, unitevi un composto da meringa fatto con un albume e congelate. Servite il caffè in bicchieri.

25. **Le granite.** — Le granite si allestiscono come i gelati di frutta coll'acqua, lavorando il composto nella sorbettiera il meno possibile, per cui restano alquanto molli.

Prima di terminarle vi si unisce spesso un po' di rosolio, di *kirsch* o di cognac.

26. **Le gramolate.** — Le gramolate sono ancora più molli delle granite. Le gramolate ben riescite devono essere regolarmente granellose. Esse si servono in appositi bicchieri con un cannello di vetro per sorbirle.

Bombe, budini, stracchini gelati ecc.

REGOLE GENERALI

Questi gelati si allestiscono, meno i pezzi duri, senza l'ajuto delle sorbettiere in appositi stampi stretti e alti o in scatole di latta che si chiudono ermeticamente.

Procuratevi un arnese forte di legno cerchiato di ferro, del diametro di circa 30 centim. e dell'altezza di 50 centim. e che sia fornito di una piccola apertura per lo scolo dell'acqua. Copritene il fondo con due

strati di ghiaccio pestato, frammezzati con uno strato di sale. Collocatevi sopra lo stampo, nel quale avrete messo del ghiaccio puro a pezzetti. Trascorso qualche tempo vuotatelo, asciugatelo bene, riempitelo col composto, chiudetelo con grande cura affinchè non possa penetrarvi nemmeno una stilla di liquido ciò che guasterebbe tutto, circondate l'orlo del coperchio con un pannolino unto con del burro fuso, poi colmate l'arnese di ghiaccio pesto cospargendo gli strati con del sale in abbondanza e con un po' di salnitro. Coprite anche lo stampo di ghiaccio, collocate l'arnese in luogo fresco e sovrapponetevi un pezzo di tappeto vecchio per impedire il contatto dell'aria.

Siccome il composto non si deve toccare, occorrono per lo meno 5 ore per fare una bomba perfetta. Quando levate lo stampo dal ghiaccio, asciugatelo diligentemente prima di aprirlo, portatelo in luogo caldo e, scuotendolo un poco, fate scivolare il gelato su un'alzata di vetro. Se non si stacca subito abbiate un po' di pazienza; il calore verrà subito in ajuto.

1. **Bomba alla napoletana (Spumone) N.° 1.** — Tuorli 12, zucchero pestato non troppo fino 350 gr., acqua mezzo litro, un guscio di vaniglia.

Dimenate un momento i rossi collo zucchero in una cazzarola, diluite coll'acqua, aggiungete la vaniglia, formate una crema a fuoco dolce tramenando sempre da una parte, senza sbattere, e badando che il composto non levi il bollore. Quando sarà un po' denso, versatelo in una catinella immersa nel ghiaccio, levate via la vaniglia e montatelo col palloncino diligentemente finchè sarà molto leggero. Versatelo nello stampo e procedete secondo la regola.

Stampo per bombe.

Se volete fare questa bomba col sapore di caffè, prendete 2 decilitri di caffè filtrato e 3 decilitri d'acqua. Dosi per 10 persone.

2. **Bomba alla napoletana N.° 2.** — Tuorli 9, zucchero gr. 225, acqua 3 decilitri, visciole nel rhum o nell'acquavite 120 gr., panna ½ litro circa, un bicchierino di liquore, vaniglia un guscio.

Fate bollire l'acqua collo zucchero e colla vaniglia tagliata a pezzettini e schiumate bene. Servitevi del pesasciroppo per regolarvi; quando esso segna 25 gr. lo sciroppo è all'ordine. Fatelo freddare e levate via la vaniglia. Sbattete intanto i tuorli in una catinella con un cucchiaio d'acqua fresca e, quando lo sciroppo è tiepido, unitevelo a poco a poco sbattendo il composto con la frusta. Passatelo quindi da uno staccio a velo, mettetelo a bagnomaria in una pentola di terra nuova o di porcellana e formate una bella crema dimenando con pazienza.

Quando il composto comincia a lasciare una specie di velo sulla spatola, ritiratelo, lavoratelo ancora finchè si fredda, unitevi poi le ciliege o qualche altro frutto di vostro gradimento confettato, poi la panna montata e il liquore (maraschino, *curaçao*, ecc.) e fate congelare secondo la regola.

3. **Bomba alla napoletana N.° 3.** — Tuorli d'uovo 8, albumi 4, zucchero 190 gr., acqua decilitri 2 (per lo sciroppo), zucchero gr. 240, acqua 1 decilitro (per la meringa), panna 4 decilitri, un po' di vaniglia, qualche essenza.

Fate in primo luogo uno sciroppo coi 190 gr. di zucchero e coi 2 decilitri d'acqua badando che quand'è bollente il pesasciroppo non segni più di 20 gr. Allo sciroppo avrete aggiunto anche la vaniglia che poi leverete. Mettete i tuorli a bagnomaria in una pentola di terra nuova verniciata o di porcellana, unitevi subito (dopo averli sbattuti un minuto) lo sciroppo tiepido, e formate sbattendo una crema leggera e pur consistente che poi ritirerete dal fuoco e monterete finchè si fredda.

Intanto, un'altra persona avrà preparato il composto da meringa, cuocendo i 240 gr. di zucchero col decilitro d'acqua finchè comincia a fare dei fili leggeri (cosa di cui v'accorgerete immergendovi una forchetta e agitandola poi in fretta) e versando quindi adagio adagio questo sciroppo entro 4 albumi montati a densissima neve.

Unite in seguito la crema colla meringa, aggiungetevi ancora la panna montata e quel sapore che più v'aggrada e fate congelare.

4. **Bomba di pane di segale alla tedesca.** — Mettete del pane di segale a tostare al forno, pestatelo finissimo e passatelo allo staccio, pesatene 130 gr. Montate $^3/_4$ di litro di densa panna con un pizzico di gomma adragante, raddolcitela con 100 gr. di zucchero, unitevi il pane, un po' di vaniglina e alcune visciole messe in composta nell'acquavite o nel rhum. Fate congelare il composto in un piccolo stampo secondo la regola.

5 **Budino alla Pückler (demiglace).** — Collocate un litro di densa panna un'ora nel ghiaccio, montatela quindi col palloncino.

Mondate 50 gr. di mandorle, tritatele fine, arrostitele con 50 gr. di zucchero finchè questo si caramella, versatele su di un pezzo di marmo unto e asciugato, pestatele finamente.

Sciogliete sulla bocca del forno con un cucchiajo d'acqua 120 gr. di cioccolata.

Preparate 1 decilitro di sciroppo di ribes, di lampone o di berbero.

Preparate anche 4 cucchiai di zucchero di vaniglia.

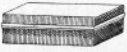
Dividete la panna in tre parti, aggiungete alla prima la cioccolata e 2 cucchiai di zucchero, alla seconda lo sciroppo di frutta e alla terza le mandorle peste e un pochino di zucchero.

Mettete le tre parti separatamente nello stampo lasciando il color rosa in mezzo e il bianco in cima e fate congelare secondo la regola.

6. **Budino di riso gelato.** — Riso gr. 130, zucchero gr. 130, latte litri 1, panna mezzo litro, un po' di *curaçao*, alcuni amaretti triti, 2 aranci.

Cuocete il riso nell'acqua finchè esso ha raggiunto una certa morbidezza, poi scolatelo e finite di cuocerlo nel latte collo zucchero che avrete in parte soffregato sulla buccia di 2 aranci. (State molto attenti perchè il riso s'attacca facilmente). Freddato che sia unitevi mezzo litro di panna che avrete bene montata, il *curaçao*, gli amaretti e mettete il composto nello stampo, seguendo le solite prescrizioni.

7. **Panna in gelo (stracchino gelato).** — Collocate della densa panna sul ghiaccio, sbattetela quindi col fuscello finchè è bene montata. Raddolcitela secondo il piacer vostro, non troppo però e, dopo aver foderato di carta velina l'apposita scatola di latta per gli stracchini gelati, empitela colla panna e procedendo secondo la regola fatela congelare 5 ore per lo meno.



Scatola per stracchini gelati.

Alla panna potete unire delle fragole schiacciate col loro peso di zucchero, o dei pezzetti d'altre frutta raddolcite, o visciole nello spirito o, se volete farla alla veneziana, delle frutta confettate.

8. **Panna in gelo coi savojardi.** — Come sopra, soltanto prima di versarvi la panna fodererete lo stampo liscio con delle fette di biscotto o con dei savojardi.

9. **Panna in gelo col caffè.** — Montate un litro di panna, unitevi a goccia a goccia una tazza di caffè fortissimo, chiarito bene, zucchero a piacere e procedete come sopra.

10. **Panna in gelo colla cioccolata.** — Fate sciogliere un panetto di buona cioccolata sulla bocca aperta del forno con un cucchiaio di acqua e un po' d'albume, mescolatelo adagio adagio con un po' di panna montata, unite ora al composto un litro intero di panna montata e procedete come sopra aggiungendovi lo zucchero necessario.

11. **Pezzi duri.** — I pezzi duri sono gelati che si preparano prima nella sorbettiera (vedi le precedenti ricette) e poi si fanno diacciare

in forma di mattonelle, come gli stracchini. Vi sono stampi da pezzi duri grandi e scatoline apposite per i piccoli da una sola persona, che si seppelliscono nel ghiaccio in apposite cassette di latta. Essi devono essere chiusi ermeticamente. È buona regola quella di ungerli all'esterno perchè non vi penetri il sale e di spalmare la congiuntura del coperchio della scatola con un po' di burro.

Scatolina per pezzi duri.

Vi sono poi stampi da pezzi duri rappresentanti frutta, animali ecc.

12. **Meringhe in gelo.** — Approntate delle meringhe col ripieno di di panna (vedi pag. 541 N.° 4) aggiungendo tuttavia alla crema montata alcuni pezzi di cedro confettato a dadolini e un po' di uva malaga. Collocatele in ghiaccio in una scatola da stracchino. Trascorse 3-4 ore levatele e servitele su un piatto guernito con una salvietta.

Potete riempire le meringhe anche con qualche altro composto da stracchino gelato, nel qual caso le servirete subito.

13. **Gelato al forno.** — I Cinesi hanno l'abitudine di friggere il ghiaccio tagliato a pezzi e bene involto in un brano di pasta. In Europa usa qualchevolta mettere al forno il gelato diligentemente rinchiuso entro un involucro di pasticcini e di schiuma. Da questo desiderio del contrasti di temperatura deriva la moda di accompagnare i gelati con una crema calda.

Se volete allestire un piatto originale ungete di burro una grossa scodella da *soufflé*, foderatela esattamente con delle fette di *pane da soldato* (vedi cap. 29) riempitela (disponendolo a piramide) con qualche composto a vostra scelta e ben maturo che avrete tenuto in pronto nella sorbettiera, coprite il gelato di amaretti e questi con 4 albumi sbattuti a densa neve e mescolati con 200 gr. di zucchero in polvere. Collocate la scodella in un forno molto caldo e lasciatevela un minuto o due, tanto che il calore non riesca a penetrarvi e che le chiare piglino un po' di consistenza. Servite immediatamente.

Questo piatto esige accortezza ed abilità.

CAPITOLO VENTESIMOSESTO

La cottura dello zucchero, lo zucchero aromatizzato, le croste, i colori vegetali.

SEZIONE I.

La cottura dello zucchero.

1. **Modo di chiarificarlo.** — Se dovete sciroppare dello zucchero, specie in quantità considerevole, ricordatevi l'assoluta necessità di depurarlo dalle materie eterogenee.

Prima di tutto, tagliate lo zucchero a pezzetti e bagnatelo con dell'acqua fresca calcolandone 5 decilitri per ogni chilogr. e mettendolo in un pajolo di rame sul fuoco dolce di carbone. Aggiungetevi subito un albume (per ogni chilogr. di zucchero) sbattuto entro un altro decilitro d'acqua e rimestate finchè lo zucchero si scioglie. Appena esso si gonfia, versatevi un po' d'acqua fredda, ritiratelo dal fornello e schiumatelo levando via diligentemente con una piuma pulita anche tutte le parti impure che si radunano sulle pareti del pajolo.

Rimettetelo al fuoco e continuate a schiumarlo finchè avrete levato via anche l'albume che verrà a galla. Indi fate bollire lo sciroppo fino a quel grado che v'occorre.

2. **I gradi di cottura.** — I gradi di cottura dello zucchero per l'uso di famiglia si riconoscono colla pratica e coll'esperienza. Chi possiede il pesasciroppo, indispensabile per certi gelati, può servirsene onde misurare i gradi dello sciroppo occorrente anche per altre vivande.

1. Grado: *piccolo e grande filo* — Francese: *petit et grand lissé* — Tedesco: *zum kleinen u. grossen Faden oder Breitlauf.* A que-

sto punto lo sciroppo colerà con una certa larghezza dalla spatola che v'immergerete e una goccia stretta fra il pollice e l'indice vi darà il piccolo fragilissimo filo, appena percettibile. Il pesasciroppo collocato nel pajolo s'immergerà fino a 26 gradi. Lo sciroppo freddo ne peserà invece 31.

Quando, poco appresso, la goccia darà un filo più visibile, avrete il grande filo e il pesasciroppo segnerà 32 gradi e 37 a freddo.

2. Grado: *alla perla* — Francese: *à la perle* — Tedesco: *zur Perle*. A questo punto la goccia stretta fra il pollice e l'indice darà un filo più tenace, e il pesasciroppo segnerà 34 gr. e 39 a freddo. Se il filo si prolunga fra le dita scostate senza spezzarsi avrete la grande perla; sulla superficie dello sciroppo compariranno delle bolle come perle, e il pesasciroppo segnerà 38 gr. e 0 a freddo.

3. Grado: *alla perla umida* — Francese: *au soufflé* — Tedesco: *zur Blase*. A questo punto, soffiando sulla schiumarola bucata, immersa nello sciroppo, vedrete sortire dai fori delle piccole bolle e il pesasciroppo segnerà 41 gr. e 0 a freddo.

4. Grado: *alla perla ascintta* — Francese: *à la plume* — Tedesco: *zum Flug*. Le piccole bolle, soffiando nella schiumarola immersa nello zucchero si staccheranno volando in aria e il pesasciroppo segnerà ancora 41-42 gr. e gr. 0 a freddo.

5. Grado: *allo spezzato* — Francese *au cassé* — Tedesco: *zum Bruch*. Immergete un piccolo cannello liscio di legno nell'acqua fredda. Se lo zucchero che porta via il cannello si stacca e si spezza avrete il 5.° grado e il pesasciroppo segnerà 48 gr.

6. Grado: *alla caramella* — Francese e Tedesco: *caramel*. A questo punto lo zucchero si tinge d'un color biondo che diventa poi rossiccio, e facilmente abbrucia. Badate di rallentare il fuoco, di portar via con un pennello bagnato ciò che si raduna sull'orlo del pajolo, e quando lo sciroppo è al punto, cioè che una goccia gettata nell'acqua fredda e poi presa fra i denti si fa dura e non più attaccaticcia, servitevene secondo l'esigenza delle ricette. Il pesasciroppo segnerà 49 $^1/_2$ gradi.

3. **Zucchero caramellato senz'acqua.** — Lo zucchero si caramella anche senz'acqua in una padellina di ferro, per salse, per arrosti dolci ecc. Con questo sistema passa facilmente di cottura, sarà quindi necessario che teniate pronto il liquido bollente col quale va sciolto, sia esso latte, acqua, brodo o aceto.

Sezione II.

Lo zucchero aromatizzato.

È cosa utile l'avere sempre in pronto nella dispensa lo zucchero aromatizzato che può risparmiare, al momento d'impiegarlo, una mezz'ora di tempo prezioso. Lo zucchero aromatizzato si conserva in vasettini di vetro con un turacciolo a smeriglio e si prepara nel modo seguente:

Col sapore d'arancio e di limone. Lavate con diligenza gli aranci o i limoni, asciugateli bene, poi soffregatene la scorza con dei pezzetti di zucchero in pane finch'è interamente scomparsa e non resta che il bianco.

Pestate lo zucchero in un mortajo di pietra, scrupolosamente lavato e asciugato, poi mettetelo sulla lamiera coperta di carta fina a forno aperto e lasciatevelo finch'è perfettamente secco. Per 2 aranci e 2 limoni calcolate 120 gr. di zucchero.

Coi fiori d'arancio. Fate rosolare una manata di freschi fiori di arancio ben puliti dal verde con 2-3 cucchiai di zucchero in una padellina, unitevi poi senza riporlo al fuoco altri 100 gr. di zucchero e pestate tutto nel mortajo.

Coi fiori di viola mammola. Preparate un infuso di violette come quello indicato a pag. 584, fatelo bollire con 300 gr. di zucchero fino al quarto grado (vedi pag. 580) immergete la cazzarola nell'acqua fredda, rimestate lo zucchero finchè si riduce a bozzoletti, pestatelo e riponetelo.

Con odore di rosa, di menta, d'anice ecc. Profumate 125 gr. di zucchero con alcune gocce di essenza dell'odore scelto rimestatelo bene e asciugatelo sulla bocca del forno aperto, prima di riporlo.

Con odore di vaniglia o di cannella. I gusci di vaniglia sono di gran lunga preferibili alla vaniglina per profumare lo zucchero, ma costano molto e oltre a questo si vendono quasi sempre mezzi avariati per avere essi già servito a preparazioni chimiche. Fate asciugare un guscio di vaniglia o un pezzo di cannella finissima nel forno, tagliateli a pezzetti e pestateli collo zucchero (100 gr. circa).

Con odore di caffè. Se non avete una buona essenza di caffè, fate del fortissimo Moca, passatelo da un tovagliolo, servitevene per bagnare dello zucchero tagliato a grossi pezzi, asciugate questo sulla bocca del forno e procedete come sopra.

NB. Badate di aver sempre in pronto, nella dispensa dello zucchero pestato finissimo e dello zucchero a granelli. Vi sarà molto utile il *tamburello* contenente tre stacci diversi.

Sezione III.

Le croste (glaces) per guernire torte e pasticcini.

REGOLE GENERALI

Vi sono moltissime varietà di *glaces* più o meno facili a prepararsi le quali danno alle torte, ai biscotti e ai pasticcini un aspetto attraente. I pasticcini s'intingono generalmente nella *glace* sciolta e si fanno asciugare un momento sopra appositi stacci al forno perchè prendano il lucido. Le torte sulle quali si fa scorrere la *glace* onde le copra per intero, impiegando soltanto in caso di necessità un coltello intinto nell'acqua bollente, si mettono pure al forno. Se questo non fosse caldo la *glace* non piglierebbe il lucido.

Se avete intenzione di servirvi delle *glaces* calde, prima di versarle sulle torte o sui pasticcini spalmatele con della marmellata fina e fredda di albicocca. Il contrasto della temperatura vi darà una bella crosta resistente.

Le *glaces* si possono anche fare marmorizzate con due o più colori. Le *glaces* trasparenti si guerniscono (mediante la siringa da pasticcere o in mancanza di questa con un cartoccino di carta forte chiuso con uno spillo) con le *glaces* opache, disegnandovi quegli ornati che il gusto può suggerire. Se non possedete l'abilità necessaria per guernire a mano libera, tracciate un disegno a piacere sulla carta, foratene i contorni con un ago grosso, collocatelo sulla torta spolverizzandolo di zucchero finissimo. Lo zucchero passando dai fori lascierà sulla torta una traccia sufficiente per regolarvi. Per la crosta di una torta solita potete calcolare 200 gr. di zucchero o poco più.

1. **Croste crude.**

Crosta semplice. Passate lo zucchero da uno staccio di velo perchè si riduca come una finissima polvere. Unitevi tant'acqua fredda da farne un composto piuttosto denso che lavorerete con un cucchiaio 40 minuti prima d'adoperarlo.

Col sugo d'arancio o di limone. Per 400 gr. di zucchero vi occorrerà circa il sugo di 2 aranci o di 2 grossi limoni. Procedete come sopra, sostituendo il sugo delle frutta all'acqua.

Col rhum o col rosolio. Preparate una crosta semplice unendovi un pajo di cucchiai di rhum o di rosolio a goccioline.

Colla cioccolata. 120 gr. di cioccolata grattata, 120 gr. di zucchero finissimo, 6 grandi cucchiai di acqua calda: dimenate un' ora.

2. **Croste cotte.**

Crosta semplice. Fate bollire 150 gr. di zucchero con un po' d'acqua finchè è presso a filare, unitevi altri 150 gr. di zucchero in finissima polvere. Se volete profumare questa *glace* mettetevi qualche goccia di essenza e aromatizzate lo zucchero coll' arancio o col limone.

Col sugo di frutta. Prendete 200-300 gr. di zucchero, bagnatelo con qualche sciroppo di frutta, fragole, amarasche, ribes o lamponi, dimenate bene poi mettete il composto al fuoco in un tegamino, lasciatelo riscaldare e versatelo subito sulla torta.

Con sapore di caffè. Preparate una piccola tazza di forte caffè Moca con sapore di vaniglia, fate bollire 200 gr. di zucchero col caffè, unitevi (quando è presso a filare) tanto zucchero da renderlo denso e servitevene.

Colla cioccolata. Cuocete sulla brace 4 panetti di cioccolata fina grattata con 210 gr. di zucchero e un bicchiere d'acqua finchè il composto fa le bolle grosse; ritiratelo allora dal fuoco e continuate a rimestare, poi versate la crosta sulla torta, facendola scorrere con destrezza senza valervi del coltello e asciugatela al forno.

Oppure: Versate dello zucchero filante nella cioccolata grattata (ce ne vuole molta) e dimenate finchè il composto è molto liscio.

3. **Crosta d'albume con limone, arancio o liquore.** — Mescolate 130 gr. di zucchero finissimo con un albume naturale, aggiungendovi a poco a poco del sugo di limone finchè ne avrete consumato poco più di un cucchiaino. Lavorate il composto 30-40 minuti. Al sugo di limone potete sostituire quello d'arancio o qualche po' di liquore.

4. **Crosta per guernire a disegno.** — Come la precedente, soltanto la lavorerete non meno di un' ora e la metterete a cucchiajate nel cartoccio di carta o meglio in una siringhetta da pasticcere, badando di tenerla coperta perchè non si asciughi.

Siringa da pasticcere.

5. **Crosta di spuma.** — Mettete sulla torta un leggero strato di composta da schiumette (vedi Cap. 31), oppure 2 albumi sbattuti a densa neve e cospargeteli di zucchero finissimo e bene aromatizzato.

6. **Crosta di meringa.** — Preparate un composto di meringhe all'italiana (vedi Cap. 31) e spalmatene la torta all'altezza di un dito circa

7. **Crosta di „fondant".** — Preparate del *fondant* (vedi Cap. 32) e riponetelo; al momento di servirvene scioglietelo al fuoco con un po' di sugo di limone, d'arancio, o d'acqua ecc.

8. **Crosta di burro.** — Mescolate 25 m. 60 gr. di burro con 130 gr. di zucchero finissimo, unitevi un'essenza a vostro piacere, come menta, punch, anici, limone, arancio ecc. e 2 cucchiaini di sciroppo di zucchero, dimenate il composto altri 25 m. e servitevene specialmente per guernire.

9. **Crosta di zucchero caramellato.** — Questa crosta serve particolarmente per le torte sfogliate e si ottiene spolverizzando la pasta cotta con dello zucchero e rimettendola al forno dove questo si scioglie formando una crostina dorata.

Sezione IV.

Colori diversi per croste, liquori ecc. ecc.

Questi colori si possono preparare facilmente in casa, ma l'uso che se ne fa in famiglia è così scarso che al bisogno torna di maggior vantaggio il ricorrere per qualche goccia d'estratto colorante alle drogherie fine.

Giallo, estratto di zafferano o di curcuma. Per i liquori servono anche i petali più belli delle viole ciocche gialle messi in fusione nello spirito e in luogo caldo.

Rosso, tintura di coccinìglia. Il rosso si ottiene anche versando 120 gr. d'acqua bollente sopra 50 centigr. di allume di Roma e 3 grammi di coccinìglia.

Carmino, tintura di amaranto, rosolio d'*alchermes* o sugo di *phytolacca decandra*.

Verde, sugo di spinaci pestati e compressi, oppure tintura d'indigo e di zafferano.

Azzurro. Indigo preparato, oppure tintura di violette o di girasole.

Violetto. Infuso di petali di viole mammole russe, compressi e chiusi ermeticamente in un vaso di peltro con un po' d'acqua bollente e qualche goccia di sugo di limone.

Bruno. Cioccolata in polvere.

CAPITOLO VENTESIMOSETTIMO

PASTE DOLCI E PANE DI LIEVITO

I cibi fatti col lievito non sono sempre molto fini ma riescono salubri e gradevoli sovrattutto ai bambini. Poco usati in Italia essi non mancano a nessuna mensa di famiglia dei paesi nordici dove appajono sotto le più svariate forme. Vi sono minestre in brodo e minestre asciutte, tramessi con zucchero e senza zucchero, fritti, torte, biscotti, paste dolci e pasticcini di lievito.

Troverete nel loro relativo capitolo le minestre, i tramessi e i fritti; in questo capitolo ho raccolto le torte, i biscotti ecc., più il pane e le paste dolci per il caffè.

SEZIONE I.

Il lievito.

1. **Regole generali per adoperare il lievito di birra.**
Le vivande di lievito sono facili ad allestirsi quando l'esperienza ci abbia resi attenti a certi particolari indispensabili alla loro manipolazione.

Le condizioni principali per la loro buona riescita sono l'assoluta freschezza e l'ottima qualità del lievito, la giusta durata della fermentazione cogli opportuni gradi di calore, la regolare costruzione dei forni, la maniera di lavorare la pasta e la qualità degl' ingredienti. Gode molto credito il lievito di Lubiana e di Vienna. Ricordatevi di prendere sempre burro freschissimo e fior di farina o meglio ancora farina d'Ungheria N.° 0,

Per riconoscere se il lievito è fresco basterà che ne mettiate un bruscolo in un bicchiere d'acqua. Se viene subito a galla potete adoperarlo senza paura. Esso deve avere d'altronde un colore grigio giallastro e un odore gradevole.

D'inverno il lievito di birra (preparato come usa ora in commercio) si conserva anche parecchi giorni, in estate conviene sempre avvolgerlo in un pezzetto di tela bagnata nell'aceto. In ogni caso esso perde di forza, e conviene prenderne per lo meno il 2 % di più di quanto indicano le ricette.

Nella massima parte delle ricette il lievito deve subire una fermentazione preparatoria.

Scioglietelo a questo scopo con acqua, latte o panna (tiepidi ma crudi), aggiungetevi un cucchiaio di farina circa (quando non sia espressamente indicata una quantità più rilevante di farina) per ogni 10 gr. di lievito e formatene una pappina della densità d'una crema. Sbattetela alcuni minuti con un cucchiaio di legno contro le pareti d'una pentola di terra verniciata o di porcellana (arnese molto adatto allo scopo), copritela quindi con un pannolino e con un coperchio, collocatela nella piccola stufa da lievito se l'avete (basta anche una cassettina sospesa sopra il fornello), altrimenti in luogo caldo presso al focolare, badando che il calore sia moderato, regolare e dalla parte di sotto non così forte da scottare il composto e renderlo inservibile.

Quando vedete che la pappa gonfiandosi è cresciuta del doppio (qualche volta essa può raggiungere anche il triplo del primitivo volume) intridetela subito cogli altri ingredienti indicati nella ricetta. Allorchè il lievito cessa di fermentare se forma generalmente una piccola depressione nel centro del composto, indizio che il tempo di servirsene è quasi trascorso.

Spesse volte non basta questo secondo rimpasto ma ne occorrono due tre e anche quattro consecutivamente.

Ove non sia indicato, il composto si fa sempre fermentare in luogo caldo e collo stesso sistema.

La fermentazione fredda dà qualche volta un risultato più fino ma non è sempre opportuna. In ogni caso eviterete i giri d'aria che sono contrari alla buona riuscita delle vivande di lievito.

Tutti gl'ingredienti devono essere intiepiditi; le uova si mettono un po' di tempo nell'acqua calda, il latte o la panna li prenderete tiepidi ma crudi.

Se la pasta di lievito riuscisse troppo molle, alla fine dell'operazione aggiungetevi un pochino di farina; se fosse troppo dura siate molto cauti nel rammollirla col latte perchè l'esito ne sarebbe compromesso.

La sola esperienza potrà guidarvi nello stabilire le proporzioni del liquido colla farina che ne assorbe più o meno, secondo la qualità, e la sola pratica saprà insegnarvi a discernere il momento in cui la vivanda ha raggiunto il giusto grado di fermentazione e dev' essere infornata. I cibi di lievito preparati sulla lamiera devono apparire gonfi, leggeri e quasi tremolanti, se si tratta di budini o biscotti da cuocersi nello stampo (che avrete riempito fino alla metà col composto) la pasta dev' essere giunta colla fermentazione a due dita dall' orlo, così essa avrà ancora un po' di spazio per gonfiarsi nel forno. Se difenderete completamente dall' aria le vivande in fermentazione, eviterete il pericolo che vi si formi una crosta dannosa e insipida. Se il pane, la focaccia o altre paste messe sulla lamiera formano delle grinze sugli orli, la fermentazione è già troppo avanzata.

Lo zucchero, il burro, la panna rallentano il processo della fermentazione e danno un risultato umido e pesante, mentre la farina e le uova rendono il composto asciutto e leggero.

Vi sono finalmente, secondo le varie esigenze delle ricette, maniere diverse di lavorare la pasta di lievito. Essa si può rimestare come il composto di qualunque biscotto o budino sempre da una parte, oppure sbattere, riconducendola continuamente con una spatola verso l'orlo della catinella e percuotendola con moto indefesso e regolare; in altri casi si maneggia sulla spianatoja come la pasta da tagliatelle ma con forza e resistenza maggiore stracciandola e ricomponendola in un sol corpo, per poi *bastonarla* ripetute volte col matterello.

Qualunque sia il sistema, l' insistenza del lavoro verrà rimunerata da una buona riescita, mentre colla fretta nulla si ottiene.

In quanto alla durata delle operazioni, esse esigono quasi sempre alcune ore non di lavoro ma di tempo: questo, tuttavia, non si può precisare con certezza; perchè varia secondo la qualità del lievito, degli ambienti ecc. ecc.

2. **Il lievito di pane.** — Oltre il lievito di birra si può adoperare per qualche ricetta il lievito di pane che dà ai dolci un sapore più fine e più grato. Non è sempre facile tuttavia di procurarsi del lievito di pane efficace.

Esso si adopera come il lievito di birra dopo la prima fermentazione.

Se preparerete del pane col lievito di birra e dopo averlo fatto fermentare per l' ultima volta ne lascierete un pezzetto in disparte senza cuocerlo, questa pasta cruda disseccata e poi rammollita all' occasione vi fornirà un discreto lievito. Per rinforzare il lievito di pane s' intride la farina delle focacce con acqua di luppoli.

3. **Il lievito di soda.** — Da circa vent' anni si sostituisce con crescente favore nella cucina di famiglia il lievito di soda all'altro lievito. Quest' innovazione molto disprezzata dai cuochi gode gran favore in Inghilterra dove si adoperano diversi composti chimici allo scopo, fra gli altri il *Borwick's baking powder* che serve molto anche per fare il pane.

Se non volete valervi delle polveri che si trovano in commercio e che si vendono in scatole, in bottigliette e in cartine, potete prepararvi un buon lievito mescolando bene 15 parti di cremore di tartaro e 5 di bicarbonato di soda, oppure 15 di cremore e 7 di soda. Conservate il lievito in vasetti di vetro ben chiusi e in luogo asciutto.

Il lievito di soda può servire per parecchie vivande in sostituzione del lievito di birra ma toglie loro il carattere e dà un sapore diverso. Ha invece il vantaggio di sollevare la cuoca da un lungo lavoro. La polvere di soda si passa tre volte allo staccio colla farina. In genere si calcolano 20 gr. di lievito di soda per 280 gr. di farina. Ove non sia particolarmente indicato, i cibi preparati col lievito di soda si cuociono subito senza dar loro alcun riposo.

4. **Il lievito d'ammoniaca.** — Il lievito d'ammoniaca è molto in uso presso i pasticceri e si adopera per pasticcini più che per biscotti grandi. Esso dev' essere molto forte, pestato in finissima polvere in un mortajo di porcellana e si unisce alla farina, facendo passare tutto allo staccio, o si scioglie in un po' di latte, quando questo liquido fa parte degl'ingredienti. L' ammoniaca si volatilizza nel forno e ogni traccia d' odore scompare.

5. **Il lievito di potassa.** — Il carbonato di potassa in massima s'adopera soltanto per il panforte, sciolto nel cognac o nel rhum.

Sezione II.

Paste dolci di lievito.

1. **Biscotto di lievito (Savarin, Gugelhupf).**

Biscotto semplice. Infinite sono le ricette di questo biscotto che sotto nomi diversi si prepara in tutta la parte settentrionale dell'Europa. Colle dosi seguenti potrete fare un biscotto squisito e sufficiente per 8-10 persone.

Fate fermentare 30 gr. di lievito di birra (vedi le regole generali) con 3 cucchiai di farina e un po' di latte tiepido e crudo.

Lavorate in una catinella 80 gr. di burro solo prima, poi con 4 uova intere, con 4 cucchiai di zucchero e la scorza trita di un limone, unitevi il lievito fermentato e 280 gr. di farina, occorrendo un cucchiaio o due di panna e sbattete lungamente il composto nella catinella, finchè si stacca dalla spatola. Versatelo quindi con precauzione in uno stampo a cilindro scanalato o liscio che avrete unto abbondantemente col burro, guernito con delle mandorle mondate e dimezzate, e poi spolverizzato di farina. Lo stampo dev' essere riempito soltanto fino alla metà. Lasciate lievitare bene la pasta finch' essa è giunta a due dita dall'orlo, poi mettete il Gugelhupf nel forno caldo per servirlo freddo, spolverizzato di zucchero. Cottura ore 1-1/4.

Biscotto di lievito con ingredienti diversi. Gl' ingredienti s' aggiungono prima di mettere la pasta nello stampo. Del resto procedete come sopra.

I. *Dosi.* Lievito 20 gr. fermentato secondo la regola, un pezzo di burro come 2 piccole uova, 5 uova intere, 4 cucchiai di zucchero, un pugnino di uva malaga messa in fusione nel rhum, 20 gr. di cedro a dadolini, un pugno di pinoli macinati e misti con un po' di sciroppo di lampone, 280 gr. di farina.

II. *Dosi.* Lievito 40 gr. fermentato secondo la regola, burro 160 gr., uova intere 2 e 6 rossi, 640 gr. di farina, la scorza di un limone trita finissima, un pugnetto di passolina, un pugnetto di mandorle mondate e tagliate a filetti, 10 mandorle amare grattugiate, 120 gr. di zucchero, occorrendo un po' di panna. Questo biscotto, che può servire per 12 persone, si cuoce nella forma a turbante, molto unta col burro e spolverizzata di mandorle trite finissime.

Stampo caratteristico del Gugelhupf.

III. *Collo sciroppo e il „curaçao". Dosi.* Lievito di birra gr. 25 fermentato con panna e farina. Burro gr. 200, tuorli d' uovo 7, 9 decilitri di farina, 60 gr. di zucchero soffregato sulla scorza di un arancio e poi pestato, 120 gr. di uva malaga, 40 gr. di arancetti pestati, la panna o il latte buono che occorre (la quantità del liquido non si può mai precisare perchè dipende dalla qualità della farina). Cuocete questo biscotto in uno stampo a cilindro, grande e liscio, unto col burro e punto spolverizzato. Mentre sta cuocendo fate bollire 250 gr. di zucchero con un po' d'acqua e, quando fila, unitevi il sugo d'un limone e d' un arancio e un decilitro di *curaçao;* versate questo liquido caldo sul biscotto appena sformato.

IV. *Dosi per un biscotto finissimo.* Lievito di birra gr. 20 fermen-

tato secondo la regola, burro gr. 210 lavorato solo prima, poi con 8 tuorli, 4-5 cucchiai di zucchero e la scorza d'un limone trita finissima, farina gr. 250, cedro confettato e tagliato a dadolini gr. 20, e prima di mettere il composto nello stampo unto e infarinato, 5 albumi a neve. Quando il biscotto sformato sarà freddo, guernitelo con la *glace* di limone, d'arancio o di cioccolata (vedi Cap. 26).

2. **„ Baba " (Babbe, Babka).** — Questo biscotto d'origine russa e il cui nome significa „ donna vecchia " non è fatto altrimenti dei biscotti indicati sopra; esso contiene molti ingredienti di frutta, si prepara in grandi dosi, per occasioni speciali, con forte sapore di spezie (cannella, garofani, *macis*, cardamomi) e in stampi alti mezzo metro e più, della forma di coni tronchi, si taglia a fette, dopo averlo cotto in forni appositi o dal panettiere.

In Francia chiamano *babas* i biscotti grandi di lievito preparati come indica la ricetta III del N.° 1, *petits babas* dei pasticcini cotti in piccoli stampi pure in forma di coni tronchi e bagnati con dello sciroppo di zucchero, con sugo di arancio, limone, rhum, cognac o altri liquori.

3. **Petits babas.** — Preparate un composto come quello della ricetta IV del N.° 1, mettetelo in tanti stampini unti col burro e empiendoli soltanto fino alla metà. Fate lievitare, cuocete a forno ardito e, sformati i *babas*, versatevi sopra un liquido caldo come quello che indica la ricetta III del N.° 1.

4. **Biscotto per il giorno dell' Epifania** *(Gâteau des rois)*. — Questo biscotto, che ricorda un' antica usanza francese, si allestisce con piacere nelle case dove vi sono molti bambini per procurar loro un nuovo trastullo che consiste nel giuoco della fava e del fagiolo nascosti entro il dolce. Chi piglia il fagiolo diventa il re, chi piglia la fava la regina della festa e della giornata. Alla fava e al fagiolo si possono sostituire due dolcetti.

Ricetta per il biscotto. Procuratevi prima di tutto 3 tortiere di diverso diametro, la prima del diametro di cent. 25, la seconda di 17, la terza di 9 cm. (Potete variare come v' aggrada, badando che il biscotto finito riesca come una scala proporzionata).

Impastate 50 gr. di lievito sciolto nel latte crudo con 300 gr. di farina e fatelo fermentare secondo la regola.

Sciogliete 100 gr. di burro, lavoratelo solo prima, poi con 12 rossi d'uovo, uno che non veda l'altro e 10 cucchiai di zucchero vanigliato, unitevi il fermento e altri 300 gr. di farina e lavorate il composto sulla spianatoja lungamente, senza stancarvi, finchè la pasta comincia a gon-

fiarsi sotto le mani. Non dimenticate d'aggiungervi il fagiolo e la fava. Dividetela in tre parti una più piccola dell'altra, disponetela nelle tre tortiere unte e infarinate, lasciatela fermentare finch'è abbondantemente raddoppiata di volume, cuocetela a forno ardito.

Quando le tre torte sono fredde, sovrapponetele le une alle altre, spalmando di marmellata d'albicocca il fondo delle più piccole, e guernitele con la crosta di limone (vedi Cap. 26).

5. **Altra maniera di preparare il biscotto di lievito.** — Tenete in luogo caldo 330 gr. di farina, 70 gr. di zucchero, 8 uova, 40 gr. di lievito sciolto con un po' di panna, $^2/_5$ di latte circa.

Lavorate in una catinella 200 gr. di burro, unitevi a poco a poco gli altri ingredienti a piccole proporzioni con un uovo ciascuna volta rimestando sempre da una parte con un mestolino, finchè tutto sarà esaurito e che avrete ottenuto un bellissimo composto liscio e che coli largamente, a falde. Unitevi poi 50 gr. di uva malaga rammollita con un po' d'acqua zuccherata, 25 gr. di datteri a filetti, 20 gr. di cedro confettato tagliato a dadolini, 20 gr. di arancetti triti, un po' di scorza di limone che avrete bagnato con un pochino di rhum. Collocate la pasta entro uno stampo liscio a cilindro unto e infarinato, badando ch'essa lo occupi soltanto fino alla metà, fatela lievitare e cuocetela a forno ardito e, fredda che sia, velatela con la crosta di arancio o di *curaçao*.

6. **Biscotto a cucchiai.** — Allestite della pasta da biscotto semplice di lievito (vedi N.° 1) con 2 soli cucchiai di zucchero, fatela ben fermentare in una catinella e, preparato uno stampo liscio unto e infarinato, disponetevi il composto a piccole cucchiaiate, intingendo ciascuna volta il cucchiaio nel burro fuso, e spolverizzando ogni strato con dello zucchero e con delle mandorle trite fine, non macinate. Lasciate lievitare nuovamente la pasta e cuocetela a forno ardito.

7. **Biscotto a spira.** — Fate fermentare 30 gr. di lievito con 4 cucchiai di farina e poco latte crudo intiepidito.

Lavorate intanto in una scodella 60-80 gr. di burro con 3 cucchiai di zucchero e 4 uova intere, aggiungetevi il lievito fermentato, poi 280 gr. di farina finissima e un po' di sale, sbattete molto bene il composto nella catinella, aggiungendovi, se occorre, un pochino di latte, versatelo quindi sulla spianatoja infarinata e stendetelo in fretta colle mani riducendolo come una sfoglia rotonda, alta mezzo centimetro.

Spargetevi sopra un ripieno composto di mandorle tagliate a filetti, di cedro, di uva malaga legati con un po' d'albume e di zucchero, rotolatela quanto meglio potete, preparate uno stampo liscio unto e cosparso

di mandorle, collocatevi dentro il rotolo avvolgendolo a guisa di chiocciola intorno al cilindro. Lasciate lievitare il biscotto (lo stampo non dev' esser empito che fino alla metà) poi cuocetelo a forno caldo.

Volendo potete sostituire al ripieno indicato un ripieno di noci trite miste con miele e spezie (vedi Cap. 7).

8. **Pan d'oro alla veronese.** — Fate il fermento con 50 gr. di lievito, $^1/_8$ di litro di latte e 100 gr. di farina. Quando è ben lievitato aggiungetevi 500 gr. di farina, 130 gr. di zucchero, 70 gr. di burro, 5 rossi d'ovo o 6 ova intere, dimenando bene il composto e unendovi all'occorrenza qualche tuorlo o un po' di farina per ridurre la pasta della stessa consistenza del burro che avete a disposizione. Amalgamatevi da ultimo la scorza trita finissima di un limone, pesate la pasta, unitevi ancora $^1/_3$ del suo peso di burro, lavorandola come la sfogliata di lievito (vedi pag. 229). Riempite fino alla metà con questa pasta due stampi piuttosto alti e lisci, unti e infarinati, fate lievitare il pan d'oro secondo la regola e cuocetelo a forno caldo.

9. **Veneziane.** — Fate il solito fermento con gr. 25 di lievito di Lubiana; quand' è pronto unitevi 560 gr. di farina, 70 gr. di zucchero, 35 gr. di burro, 1 uovo intero e 4 rossi; lavorate con diligenza il pastone sulla spianatoja e lasciatelo lievitare di nuovo. Aggiungetevi quindi 560 gr. di farina, 140 gr. di burro, 2 ova intere e 8 rossi, dimenando fortemente il composto che farete lievitare per la terza volta.

Formate poi le *veneziane* in forma di palle più o meno rotonde, collocatele sulla lamiera, e quando si sono debitamente gonfiate, doratele coll'ovo sbattuto, cospargetele di zucchero a granelli e cuocetele a forno molto caldo.

10. **Nido di vespe.** — Fate lievitare secondo la regola 20 gr. di lievito di birra. Lavorate a parte 60 gr. di burro con 3 cucchiai di zucchero e 2 uova intere, unitevi il lievito, 280 gr. di farina e un po' di latte se occorresse. Sbattete il composto che dev' essere piuttosto sodo in una catinella, finchè si stacca dalla spatola, mettetelo sulla spianatoja infarinata, appianatelo dolcemente colle mani, tagliatelo a pezzetti quadrati, spalmate i quadratini con della buona marmellata d'arancio o di albicocca, rotolateli in forma di salsicette collocateli gli uni accanto agli altri in una tortiera dall' orlo piuttosto alto, possibilmente di forma quadrilunga, unta e infarinata, lasciateli ben fermentare e cuoceteli quindi a forno ardito. Potete servire il nido di vespe caldo o freddo a vostro piacere. Servendolo freddo lo coprirete di panna montata.

11. **Pane di Ulma.** — Fate lievitare 60 gr. di lievito di birra con 350 gr. di farina e con un po' di panna. Unitevi poi 6 rossi e 2 uova intere dimenate con 300 gr. di zucchero, un po' d'anici, un po' di vaniglia, altri 350 gr. di farina e un tantino di latte se occorresse. Maneggiate lungamente la pasta sulla spianatoja, poi tirate una sfoglia della grossezza di $^1/_2$ cent. e tagliatela in tanti dischi del diametro d'un bicchiere grande.

Forma del pane di Ulma.

Disponeteli tutti ritti uno accanto all'altro sulla lamiera unta e infarinata, sostenendoli dalle parti con due grossi ciotoli puliti; quando il pane è bene lievitato fategli un taglio per il lungo, indoratelo con burro fuso e tuorlo d'uovo sbattuto e cuocetelo a forno ardito.

12. **Lettera alla bavarese.** — Fate della pasta sfoglia di lievito (vedi pag. 229), stendetela in forma di quadrato piuttosto grande, cospargetela con un ripieno di noci o di mandorle miste con zucchero, spezie o miele e un po' di rhum o di marmellata fina, ripiegate le quattro punte come una busta da lettera, collocate il dolce sulla lamiera infarinata, fatelo lievitare (la pasta sfoglia di lievito esige un po' più di tempo della pasta di lievito semplice), indoratelo, cuocetelo a forno ardito molto bene spolverizzato di zucchero a granelli.

13. **Torta di lievito di birra col ripieno di marmellata.** — Sciogliete 20 gr. di lievito freschissimo con 4 cucchiai di latte tiepido ma crudo, aggiungetevi due bei cucchiai di farina e fatelo fermentare secondo la regola.

Lavorate intanto 100 gr. di burro, prima solo, poi con 4 uova intere, 2 tuorli, 50 gr. di zucchero, aggiungetevi poi 280 gr. di farina, $^1/_8$ di litro di latte, e il lievito fermentato, sbattete lungamente il composto colla spatola finchè si stacca, versatelo sulla spianatoja, maneggiatelo un poco, stendetelo della grossezza d'un cent. circa, formate un disco, un orlo, una rete di rotolini, empite i vani della rete con della buona marmellata, lasciate lievitare la pasta entro una tortiera bassa, unta e infarinata e un po' più grande della torta, cuocetela quindi a forno ardito.

La precisa quantità del latte è sempre difficile a indicarsi perchè essa dipende dalla qualità della farina.

14. **Torta di lievito col ripieno di mandorle.** — Mettete sulla spianatoja 290 gr. di farina e 120 gr. di burro e passandoli lievemente fra il palmo delle mani riduceteli in tanti bozzoletti, aggiungetevi quindi 2 tuorli, 2 cucchiai di zucchero, 2 cucchiai di panna (se acida non nuoce) e 20 gr. di lievito fermentato come nella precedente ricetta, amalgamate

tutto in un bel pastone e lasciatelo riposare circa 15 m. sulla spianatoja ben coperto con una terrina calda.

Stendetelo quindi e ripiegatelo 4 volte come si fa colla pasta sfoglia, formate un disco, circondato da una fascetta di pasta, mettetevi il ripieno e fatevi la rete con delle listerelle di pasta, lasciate fermentare ancora la torta e cuocetela a forno ardito sulla lamiera unta e infarinata.

Ripieno. Mandorle mondate e grattugiate gr. 150, zucchero gr. 150, un tuorlo, un albume a neve, cannella e garofani a piacere, un po' di rhum e tanto sugo di limone che il composto si possa stendere sulla pasta.

15. **Torta di lievito col ripieno di frutta fresche.** — Sciogliete 30 gr. di lievito di birra in un po' di latte crudo, tiepido, e fatelo fermentare con 3 cucchiai di farina. Unitevi sulla spianatoja 500 gr. di farina, 200 gr. di burro, 2 uova intere o 4 rossi, un po' di sale e di zucchero, occorrendo anche un pochino di latte. Se volete lasciare da parte le uova potete supplire con un po' di panna. Maneggiate lungamente questo pastone sulla spianatoia, mettetelo poi in una catinella infarinata e lasciatelo nuovamente fermentare. Rimettetelo quindi sulla spianatoia e, ridottolo in forma di disco della grossezza d'un cent. circa, fategli un bell' orlo colla pinzetta da pasticcere o colle dita semplicemente, collocatelo sulla lamiera, empite il vano di fresche frutta possibilmente senza nòcciolo (vi sono macchine apposite per levare i nòccioli), spolverizzate le frutta con molto zucchero fino e vanigliato, spargetevi sopra qualche fiocchetto di burro e cuocete la torta a forno ardito. Essa riesce particolarmente bene colle pesche e colle ciliege, ma potete servirvi anche d'altre frutta e, se non ne avete di fresche, anche delle conserve Appert (vedi Cap. 36) bene sgocciolate (in questo caso ometterete di cospargerle di zucchero) e anche delle susine seccate al sole e cotte nel vino con zucchero, cannella e limone.

16. **Torta di lievito col ripieno di bozzoletti.** — Preparate una torta come la precedente con 35 gr. di lievito fermentato secondo la regola, 350 gr. di farina, 120 gr. di burro, 80 gr. di zucchero, 2 uova intere, il latte necessario, un po' di scorza di limone, un pizzico di spezie e 50 gr. di mandorle grattate delle quali 2 di amare.

Ripieno: Sciogliete 90 gr. di burro, versatelo in una scodella dove avrete posto 90 gr. di farina e movete il composto con una forchetta tanto da ridurlo a bozzoletti, unitevi quindi 90 gr. di zucchero, 45 gr. di mandorle e un po' di sugo di limone. Oppure impastate quest' ingredienti sul tagliere, lasciate riposare il composto, poi riducetelo a bozzoletti tagliandolo colla mezzaluna o passandolo fra le mani.

Allorchè il vano della torta sarà riempito, lasciatela fermentare ancora un pochino, poi cuocetela a forno ardito e, quando la sfornate, spalmatela di burro fuso e cospargetela con dello zucchero in buona dose.

17. **Torta di lievito alla francese.** — Lavorate bene in una catinella 100 gr. di burro, unitevi 7 cucchiai di zucchero e 6 tuorli d'uovo, 200 gr. di farina, 50 gr. di lievito che avrete fatto fermentare con un bicchiere piccolo di latte tiepido e crudo e altri 200 gr. di farina, sbattete il composto lungamente finchè si stacca dalla spatola, aggiungendovi un po' di vaniglina e alla fine 6 albumi a densa neve, collocatelo in una tortiera unta e infarinata che dev' essere empita soltanto fino alla metà, lasciatelo fermentare bene, cuocetelo a forno caldo senza aprire almeno durante i primi 25 m. Sfornata che sia da alcune ore, con un coltello affilato taglierete la torta abilmente in 4-5 dischi spalmandoli con della marmellata di frutta che potete anche variare, mettendo sull' ultimo disco quella d' albicocca. Prima di quest' ultimo strato verserete sulla torta ripiena 2 decilitri di sciroppo di zucchero, misti con del sugo d'arancio e qualche cucchiaio di rhum, poi la guernirete colla *glace* di limone.

18. **Torta di lievito alla polacca in forma di raviolo.** — Sciogliete 20 gr. di lievito di birra in un po' di latte tiepido, impastatelo sulla spianatoja con 250 gr. di farina, 150 gr. di burro, un tuorlo cotto e uno crudo, 70 gr. di zucchero e un po' di scorza trita di limone, tirate una sfoglia rotonda della dimensione d' un piatto di media grandezza e dell'altezza d' un cent. circa, empitela con un ripieno di fichi, datteri, cedro confettato tagliati a fettoline e messi un poco in fusione nel rhum con dello zucchero, mandorle mondate e tagliate a filetti e pinoli, tutto in parti eguali, ripiegatela sovra sè stessa come un grosso raviolo, lasciatela lievitare sulla lamiera unta e infarinata, in luogo chiuso, ma non caldo e non più di mezz'ora, indoratela e cuocetela a forno allegro.

19. **Rotolo doppio ripieno.** — Sciogliete 25 gr. di lievito nel latte, unitevi 3 cucchiai di latte crudo tiepido e fatelo fermentare secondo la regola con un po' di farina.

Intridetelo quindi con 500 gr. di farina, un uovo intero, un rosso, 80 gr. di zucchero e 100 gr. di burro sciolto, la scorza trita d' un limone, sbattete il composto in una catinella aggiungendovi, se occorresse, un po' di latte e lasciatelo lievitare in luogo caldo. Versatelo quindi sul tagliere infarinato, lavoratelo colle mani, tirate una sfo-

Forma del rotolo doppio.

glia della grossezza d' un centimetro, ungetela col burro fuso, spargetevi sopra il seguente ripieno, rotolate la pasta da due parti verso il centro, collocatela sulla lamiera unta e infarinata, lasciatela lievitare, ungetela da capo con del burro fuso misto con un po' di rosso d'uovo, guernitela con filetti di mandorle e mezzi gherigli di noci, fatevi alcuni tagli regolari e cuocetela a forno ardito.

Ripieno: 30 gr. di cedro tagliato a dadolini, 30 gr. di arancetti triti, 30 gr. di mandorle a filetti, 30 gr. di uva sultana, 30 gr. di cioccolata a quadrettini, un albume a neve, un po' di spezie, 50 gr. di zucchero.

Questa stessa pasta, colla sfoglia un po' più fina, si può piegare in un solo rotolo e disporre a spira molto larga in una tortiera.

20. **„Strudel" di cioccolata o di miele.** — Sciogliete 25 gr. di lievito in un po' di latte tepido ma crudo e fatelo fermentare con 3 cucchiai di farina.

Lavorate 50 gr. di burro solo prima, poi con 2 tuorli e un cucchiajo di zucchero, unitevi il lievito fermentato, 200 gr. di farina e un pochino di latte ma soltanto nel caso che ciò occorra. Sbattete la pasta molto bene nella catinella, lasciatela lievitare, poi maneggiatela sul tagliere, aggiungendovi un cucchiaio o due di farina: tirate una sfoglia non troppo fina, spalmatela col ripieno di cioccolata, cospargetela di mandorle a filetti e di cedro a dadolini, rotolatela strettamente, rivolgetela in forma di spira entro una cazzarola unta e infarinata, lasciatela lievitare e cuocete lo *Strudel* a forno ardito.

Ripieno: 200 gr. di cioccolata rammollita sulla bocca del forno e diluita con 2 decilitri d'acqua e 200 gr. di zucchero.

Il ripieno degli *Strudel* si può variare a piacimento. Buono è anche il seguente:

Ripieno di miele: Fate bollire 250 gr. di miele, unitevi tanto pangrattato quanto ne assorbe, un pugno di mandorle tagliate a filetti, la scorza trita di 2 aranci e un po' di rhum.

21. **Pane di frutta.** — Sciogliete 25 gr. di lievito di birra con un po' di latte tiepido e crudo e 3 cucchiai di farina.

Mettete in una catinella 300 gr. di farina, unitevi il lievito fermentato, un pajo di uova intere, 100 gr. di burro fuso, 80 gr. di zucchero, la scorza trita d' un limone, un po' di fiore di noce moscata e il latte necessario per fare una pasta di media consistenza che maneggerete a lungo colle mani finchè si stacca dalle dita e dal recipiente.

Lasciatela fermentare bene, mettetela sulla spianatoja, lavoratela ancora, poi unitevi 50 gr. di mandorle mondate e tagliate a filetti, 50 gr. di cedro a dadolini, 50 gr. di datteri a filetti, 50 gr. di uva sultana,

50 gr. di passolina. Amalgamate tutto senza schiacciare troppo gl' ingredienti, spianate il composto col matterello, riducendolo come una fascia larga 15 cent. Ripiegatela su se stessa per il lungo, piegatela a semicerchio colla parte tagliata all' esterno, fatevi diverse incisioni superficiali, lasciatela fermentare, bagnatela con del burro fuso, cuocetela a forno allegro.

22. **Pane di frutta alla trentina (Zelten).** — Preparate chilogr. 1 $^{1}/_{4}$ di farina, 160 gr. di burro, 160 gr. di zucchero, 60 gr. di lievito di birra, mezzo litro scarso di latte tiepido ma crudo, 160 gr. di noci ridotte a pezzetti, 160 gr. di fichi secchi tagliati a filetti fini, 160 gr. di mandorle mondate pure a filetti, 160 gr. di pinoli, 160 gr. di cedro confettato a fettoline, 160 gr. di uva sultana, un po' di maraschino di Zara, 2 tuorli d'uovo, mezzo cucchiaio di sale, la scorza trita fina di 2 aranci, alcune mandorle mondate e intere.

Sciogliete il lievito con la terza parte della farina e il latte necessario e lasciatelo fermentare: quando il composto è abbondantemente raddoppiato di volume, unitevi un altro terzo di farina e un po' di latte e riponetelo in luogo caldo. Quando la pasta è lievitata per la seconda volta, amalgamatevi i tuorli che avrete uniti al burro, lavorato prima solo poi collo zucchero, più il latte rimanente, il sale e un altro po' di farina (non tutta) e fate fermentare per la terza volta. Versate finalmente il composto sulla spianatoja dove avrete disposto la farina che vi rimane, la scorza di arancio e le frutta in disparte (queste le avrete messe un'ora in fusione nel maraschino), fate un impasto più sodino, unitevi tutti gl' ingredienti, stendete il pastone dell'altezza di un centimetro scarso, e servendovi d'uno stampo di carta, ritagliatelo in forma di grandi pani eguali a foggia di mandorla (queste dosi vi daranno 3 pani), guerniteli sopra con le mandorle mondate e dimezzate e fateli lievitare per la quarta volta sulle lamiere unte e infarinate. Quando i pani sono sollevati e morbidi, doarteli col tuorlo d'uovo sbattuto e cuoceteli a forno ardito un'ora e più.

NB. Il composto si deve sbattere bene ad ogni impasto finchè si stacca dalla spatola e maneggiare poi con forza sul tagliere, lacerandolo, riunendolo e bastonandolo bene prima d'introdurvi le frutta che non vanno sciupate.

Pane di frutta col lievito di soda. — Vedi *biscotti*.

23. **Pane di frutta alla tedesca.** — Fatevi portare dal fornajo un pezzo di lievito di pane e continuate a rimpastarlo con farina e acqua tiepida e a farlo lievitare finchè ne avrete una certa quantità.

Mettete in una catinella una scelta di frutta secche, come fichi, datteri, zibibbo, uva malaga e sultana, noci, mandorle tagliate a metà, pi-

noli, nocciòle, susine (affettate come i fichi e i datteri); volendo fare un pane fino, cedro confettato, arancetti a dadi, cotogne confettate, scorza d'arancio e di limone; volendo tenerlo più andante pere e pesche disseccate al sole. (Le proporzioni delle frutta dipendono dal gusto). Mettete in fusione tutte queste frutta nell'acquavite fina o meglio nel rhum, nel cognac o in qualche buon rosolio, versatevi sopra anche 3-4 cucchiai di buon miele. Quando il lievito è pronto (dev'essere molto molle) unitelo alle frutta scolate servendovene soltanto per legarle. Esso si deve appena vedere. Formate col composto dei pani rotondi alti 4-5 cent. e grandi come una torta solita. Lasciateli fermentare molto adagio sulla lamiera e cuoceteli a forno lento assai e, prima di sfornarli, bagnateli con del miele misto d'acqua perchè prendano un bel lucido.

I pani di frutta molto fini si guerniscono sopra con delle frutta confettate e condite, disposte a disegno regolare.

Sezione III.

Pasticceria minuta di lievito.

1. **Asticelle dolci.** — Lavorate sul tagliere 4 decilitri di farina con 80 gr. di burro fresco, riducendolo a bozzoletti, unitevi poi un rosso d'uovo intero e 20 gr. di lievito sciolto in 3 cucchiai crescenti di latte, un po' di sale, zucchero vanigliato a piacere. Quando il pastone sarà morbido, tirate una sfoglia dell'altezza di 1 cent. e riducetela con la riga e con un tagliente coltello ad asticelle lunghe come una matita e un po' più larghe di essa, fatele lievitare sulla lamiera unta e infarinata, cuocetele a forno ardito, guernitele poi, quando sono fredde, colla crosta bianca di limone.

2. **Asticelle salate.** — Come sopra, soltanto ometterete lo zucchero, e prima di collocare le asticelle nel forno le indorerete col tuorlo d'uovo frullato e le cospargerete di sale, senza farle fermentare. Tenetele sottili come una matita.

Oppure: Impastate 140 gr. di farina, 70 gr. di burro, 16 gr. di lievito sciolto nel latte crudo, sale. Come sopra.

3. **Asticelle cogli anici o col comino.** — Come le precedenti soltanto aggiungerete al sale un po' d'anice o di comino. Queste asticelle si servono generalmente colla birra.

4. **Altre asticelle salate.** — Fate il fermento con 10 gr. di lievito, un cucchiaio grande di farina e poco latte. Lavorate 70 gr. di burro a parte, unitevi il fermento, poi 140 gr. di farina, sbattete la pasta finchè si stacca dal mestolo. Mettetela sulla spianatoia infarinata, dividetela in tanti pezzetti della grossezza d' una noce, rotolateli colle mani in forma di bachini lunghi, indorateli coll' uovo, sbattuto, cospargeteli di sale, cuoceteli subito al forno.

5. **Quadratelli.** — Sciogliete 25 gr. di lievito nel latte crudo, unitevi 4 decilitri scarsi di farina, 100 gr. di burro, un tuorlo cotto e uno crudo, lavorate il composto molto bene sulla spianatoia, tirate una sfoglia piuttosto fina, tagliatela a quadratelli con la rotella, badate che i pasticcini fermentino sulla lamiera, dorateli, cospargeteli di zucchero a granelli e cuoceteli al forno.

6. **Fettuccine.** — Unite una tazza da caffè nero di panna e una tazza di burro fuso e tiepido con 25 gr. di lievito sciolto con poco latte, intridete con questo liquido quella quantità di farina ch' esso assorbe, salate il composto e lavoratelo sulla spianatoia. Tirate una sfoglia finissima; tagliatela colla rotella a fettuccine e, quando queste sono lievitate, cuocetele al forno.

7. **Fagottini di lievito.** — Sciogliete 25 gr. di lievito con un po' di latte tiepido ma crudo, unitevi 3 cucchiai di farina e fatelo fermentare. Lavorate a parte 150 gr. di burro, prima solo poi con 2 cucchiai di zucchero, 3 uova intere e la scorza trita d' un limone, unitevi il lievito fermentato e la farina che occorre per formarne una bella pasta elastica che maneggerete lungamente colle mani nella catinella finchè fa le bolle e si stacca bene. Lasciatela fermentare secondo la regola, mettetela sulla spianatoia infarinata, staccatene dei pezzetti, appianateli dolcemente colle mani, ritagliateli in forma di quadrati regolari, mettetevi in mezzo un cucchiaio di ripieno del volume d' una grossa noce o poco più, ripiegate i quadratini unendo le quattro punte sopra il ripieno come una busta e chiudendole bene. Collocate i fagottini sulla lamiera unta e infarinata, lasciateli lievitare, indorateli col tuorlo d' uovo sbattuto, cospargeteli di zucchero a granelli e di mandorle trite e cuoceteli a forno allegro.

Il ripieno può variare secondo i gusti, fra i composti di mandorle, noci, nocciole trite, albume, zucchero e spezie, o marmellate di frutta (vedi Cap. 36). Queste ultime non devono essere di recente fattura altrimenti si rammolliscono e trapelano dalla pasta. Potete però sempre renderle più sode con un po' di amaretti triti o di biscotti in polvere.

8. **Chifelli Anna (Pasta frolla di lievito).** — Sciogliete 25 gr. di lievito nel latte tiepido, fate la fontana sulla spianatoia con 250 gr. di farina, unitevi 100 gr. di burro tagliato a fettoline, 2 tuorli, 2 cucchiai di zucchero, un po' di scorza di limone, il lievito, un po' di panna, se occorresse, e formate una pasta morbida e ben maneggiata. Lasciatela riposare 30-40 m. come quella della precedente ricetta, poi tirate la sfoglia della grossezza di 5 mill. circa, tagliatela in tanti triangoletti, mettetevi un pezzetto di ripieno, ripiegate e rotolate la pasta a uso *chifel,* collocate il *chifelli* in forma di mezzaluna sulla lamiera unta e infarinata, lasciateli lievitare, dorateli, cospargeteli di zucchero a granelli, cuoceteli a forno ardito e serviteli caldi.

Per il ripieno consultate il Cap. 7 pag. 143-144.

Questi *chifelli* si possono fare più fini o più andanti aumentando o diminuendo la quantità del burro che si sostituisce con un po' di panna.

Colla stessa pasta dei *chifelli* si fanno grandi ravioli o *Strudel* ripieni.

9. **Involtini (Pasta sfoglia di lievito).** — Fate fermentare, secondo la regola, 20 gr. di lievito di birra con un po' di latte crudo e di farina.

Riducete intanto a bozzoletti sulla spianatoia, facendoli scorrere fra le mani, 250 gr. di farina e 150 gr. di burro, unitevi due tuorli d'uovo, 2 cucchiai di zucchero vanigliato, un po' di scorza d'arancio, una presa di sale, il lievito fermentato e, ove occorresse, un pochino di panna per ridurre il composto ad un pastone omogeneo e maneggiabile. Amalgamate tutto con forza e destrezza, tirate una sfoglia, ripiegatela come la pasta sfoglia, e ripetete ancora tre volte questa operazione; poi riponetela piegata sulla spianatoia infarinata sotto una catinella calda e lasciatela riposare un'ora circa. Spianatela quindi per l'ultima volta della grossezza di una moneta da cinque lire circa, tagliatela a rettangoli larghi 7 cent. e lunghi 9, spalmate questi con un ripieno a scelta, di noci, di mandorle, di papaveri o di marmellata (vedi pag. 143-144), rotolateli, ripiegate un pochino la pasta dalle parti, collocateli sulla lamiera unta e infarinata, lasciateli fermentare qualche minuto, indorateli e cuoceteli a forno caldo.

Potete fare quest'involtini, come pure i *Piccoli ravioli* della ricetta seguente colla vera pasta sfoglia di lievito (vedi pag. 220 N.° 11) scegliendo dei ripieni fini, a preferenza quelli di mandorle o di noci misti di cedro candito, di uva malaga trita, di arancetti ecc. ecc.

10. **Piccoli ravioli col ripieno (Pasta sfoglia di lievito).** — Tagliate 160 gr. di burro a fettoline, amalgatevi, con un coltello, sulla spianatoia 250 gr. di farina, 3 tuorli, 25 gr. di lievito sciolto con decilitri 1 $^1/_2$ di panna, un po' di sale e 4 cucchiai di zucchero. Maneggiate in

fretta e stendete il composto, ripiegatelo come la pasta sfoglia, tornate a stenderlo e ripiegarlo, poi lasciatelo riposare ben coperto in luogo fresco. Tirate di nuovo la sfoglia tenendola all' altezza d' un pezzo da 5 lire o poco più, tagliatela in forma di dischi, mettete su questi un ripieno a piacere (vedi Cap. 7), piegateli a foggia di ravioli, riponeteli mezz' ora ben coperti sulla lamiera infarinata in un luogo caldo, bagnateli con dell' albume, cospargeteli di zucchero a granelli, cuoceteli a forno ardito.

11. **Pasticcini di mandorle.** — Mondate 200 gr. di mandorle fra le quali ne avrete messe 5-6 d' amare, macinatele, impastatele sul tagliere con 200 gr. di zucchero, 200 gr. di farina, 200 gr. di burro, 30 gr. di lievito di birra sciolto in un po' di panna e 3 tuorli d' uovo, più qualche odore a piacere e scorza di limone. Fatto con quest' ingredienti un bel pastone, lasciatelo riposare un' ora sotto una catinella calda. Tirate poi una sfoglia della grossezza di 3 millimetri, dividetela colla rotella in pezzi di 9 cent. quadrati, spalmate questi col seguente ripieno, piegate due terzi della pasta uno sull' altro, spalmate ancora col ripieno la parte che vi rimane, e ripiegate in modo da ottenere tre foglietti sovrapposti, metteteli sulla lamiera unta e infarinata, lasciateli fermentare un poco, dorateli con l' uovo sbattuto e cuoceteli a forno ardito.

Sciogliete per il ripieno 2 tavolette di cioccolata sulla bocca del forno; fate sciroppare 150 gr. di zucchero, unitevi 200 gr. di noci macinate finissime, un po' di vaniglina e la cioccolata; se il composto fosse molle un' altro po' di noci, se fosse duro un po' di rhum.

12. **Pasticcini di noci.** — Fate fermentare 20 gr. di lievito di birra secondo la regola. Unitevi 4 tuorli d' uovo, 350 gr. di farina, 140 gr. di burro sciolto in un po' di latte e 35 gr. di zucchero. Sbattete il composto in una catinella finchè si stacca dalla spatola, mettetelo sulla spianatoia infarinata e impastatelo aggiungendovi all' occorrenza un altro po' di farina, poi dopo averlo bene lavorato, tiratene 2 sfoglie della grossezza di $^1/_2$ cent., spalmatele col seguente ripieno, rotolatele ciascuna strettamente, tagliatele a pezzetti, collocate questi sulla lamiera unta e infarinata, fateli fermentare, doratele e cuoceteli a forno ardito per poi servirli spolverizzati di zucchero.

Ripieno: 200 gr. di noci grattate o macinate finissime, arrostite con 100 gr. di zucchero e bagnate con un po' di panna.

13. **Pasticcini „dalla stola".** — Sciogliete 20 gr. di lievito in un po' di latte crudo e tiepido, e fatelo fermentare con 200 gr. di farina. Aggiungetevi poi 50 gr. di mandorle mondate, asciugate e macinate, 50 gr. di noci macinate fine, 30 gr. di arancetti freschi pestati finis-

simi, un pizzico di sale e fiore di noce moscata, 50 gr. di zucchero, un po' di scorza di limone, 75 gr. di burro a pezzettini e un rosso d'uovo. Fate lievitare il composto in una scodella. Aggiungetevi quindi altri 75 gr. di burro, un secondo rosso d'uovo, 100 gr. di passolina, 100 gr. di uva sultana ben pulite colla farina (vedi cap. 39) e macerate nel rhum e dimenate con cura. Lasciate lievitare la pasta una seconda volta, poi tirate una sfoglia di $^{1}/_{2}$ cent. circa, tagliatela a liste della larghezza di circa 6 cent. e della lunghezza di 12, ripiegatele come indica il disegno, fatele fermentare ancora, bagnatele con acqua calda e, quando escono dal forno, spolverizzatele collo zucchero vanigliato in buona dose e cannella, se v'aggrada.

Forma dei pasticcini.

14. **Ciambellette.** — Fate una pasta di lievito come quella dei *Chifelli Anna* (N.° 8 della presente Sezione) e, invece di tirare la sfoglia, riducetela in tanti rotoli e riunitene le estremità formando delle ciambelle. Lasciatele lievitare, cuocetele a forno allegro e, prima di sformarle, bagnatele con degli albumi sbattuti, spolverizzatele di zucchero a granelli, di mandorle o pinoli triti e rimettetele per 2-3 minuti al forno. Prima d'infornarle potete farvi dei tagli regolari con un coltellino.

15. **Anelli col ripieno.** — Sciogliete 35 gr. di lievito in un po' di panna tiepida e cruda o latte buono, unitevi un cucchiaio di zucchero e 4 cucchiai di farina e fatelo fermentare.

Lavorate intanto 70 gr. di burro, unitevi 5 tuorli d'uovo, 1 cucchiaio di zucchero vanigliato, uno di rhum, un po' di scorza di limone, il lievito e 280-300 gr. di farina. Sbattete il composto con grande cura finchè si stacca dalla spatola, poi lasciatelo fermentare finchè si raddoppia di volume. Versatelo quindi sulla spianatoia infarinata, stendetelo dolcemente con le mani e tagliatelo in tanti anelli piuttosto grandi (del diametro d'un bel bicchiere) che collocherete con molto riguardo sulla lamiera unta e infarinata per farli lievitare. Quando sono gonfi, cuoceteli a forno ardito, divideteli bollenti in due parti, mettetevi un ripieno di marmellata e ricomponeteli mediante un po' di albume sbattuto. Serviteli subito spolverizzandoli di zucchero.

16. **Pasticcini in forma di bastoncelli per il thè.** — Mettete sulla spianatoia 4 decilitri di farina con 70 gr. di burro e riducetela a bozzoletti facendola passare fra il palmo delle mani; aggiungetevi un uovo intero, un tuorlo, 20 gr. di lievito sciolto in 3 cucchiai di latte tiepido, zucchero a piacere e scorza trita di limone. Tirate una sfoglia della grandezza di un cent., tagliatela a bastoncelli tutti eguali, fateli fermentare sulla lamiera,

dorateli e cospargeteli di zucchero a granelli prima di cuocerli a forno ardito.

17. **Pasticcini in forma di anelli per il thè.** — Mettete sulla spianatoja 4 decilitri scarsi di farina, 100 gr. di burro a fiocchetti, un tuorlo cotto sodo e uno crudo, 25 gr. di lievito di birra sciolto nel latte tiepido e crudo, amalgamate tutto bene, formate un omogeneo pastone, appianatelo all'altezza di $^1/_2$ cent. o poco più, tagliatelo in forma di anelli con l'apposito tagliapasta, o con due uno più grande dell'altro, mettete gli anelli sulla lamiera unta e infarinata, lasciateli fermentare, dorateli, cospargeteli di zucchero a granelli e cuoceteli a forno ardito.

Sezione IV.

Il pane.

1. **Pane lungo.**

Proporzioni: Lievito fresco gr. 20, acqua litri 1, farina chilogr. 2, il sale occorrente.

D'inverno l'acqua dev'essere calda ma non tanto che non vi reggano le mani; a mano a mano che la stagione muta la prenderete sempre più tiepida.

Sciogliete il lievito nell'acqua, versate questa entro la farina maneggiando fortemente il composto colle mani, mettetelo in una scodella, copritelo quanto meglio vi riesce e riponetelo in luogo chiuso per molte ore, p. e. la sera per la mattina. La scodella dev'essere grande e profonda e il fermento deve aumentare circa il triplo del suo primitivo volume.

Collocatelo sulla spianatoja, salatelo e lavoratelo lungamente senza aggiungere nemmeno una briciola di farina, sbattetelo contro il legno, pigiatelo col matterello, stracciatelo in tanti pezzetti e tornatelo a ricomporre. Dopo 20 minuti circa di lavoro formate dei pani lunghi e cilindrici (queste dosi ve ne daranno 4 circa), lasciateli fermentare sulla lamiera unta e infarinata finchè sono bene raddoppiati di volume e poi cuoceteli a forno ardito. Appena sfornati bagnateli con dell'acqua fredda, servendovi del solito pennello largo di cucina.

La crosta di questo pane dev'essere sottile e croccante e la midolla spugnosa e leggera.

2. **Pane rotondo.** — Sciogliete 30 gr. di lievito di birra nell'acqua tiepida, unitevi 4-5 cucchiai di farina, lavorate un poco il composto e

lasciatelo fermentare. Quand'è triplicato di volume aggiungete (tenendolo sempre nella scodella) un po' d'acqua tiepida, un pizzico di sale e tanta farina tiepida da formare una pappa un po' più densa della prima. Lievitata che sia anche questa, fate un terzo impasto e così di seguito fino al sesto impasto consumando circa chilogr. 1 $^{1}/_{2}$ di farina. Allora formate dei pani rotondi, lasciateli fermentare sulla lamiera unta e infarinata e cuoceteli a forno ardito, bagnandoli con dell'albume lievemente sbattuto.

3. **Michette, chiocciolette ecc. ecc.** — Sbattete la sera 500 gr. di farina con 30 gr. di lievito sciolto in $^{3}/_{8}$ di litro d'acqua tiepida, lasciate lievitare il composto durante la notte; la mattina, rimpastatelo con altrettanta farina, il sale necessario e altri $^{3}/_{8}$ d'acqua tiepida; lasciatelo fermentare per la seconda volta.

A mezzodì circa terzo impasto sulla spianatoja colla farina necessaria per poter maneggiare con facilità il composto e lavorarlo come si è detto nella ricetta N.° 1. Quando il pastone è bello, liscio, elastico, dividetelo in tante parti quanti pani desiderate allestire e dategli quella forma che più v'aggrada, foggiandolo a guisa di michette (una palla semplice che quando è lievitata si fregia con 4-5 incisioni dalla periferia al centro), di bombe (quattro palle piccole una delle quali appoggiata sulle altre tre), di chiocciolette, di bastoncelli, di treccine ecc.

Bombe.

4. **Cordoni.** — Fate il fermento la sera con 30 gr. di lievito, 285 gr. di farina e l'acqua necessaria per allestire una pasta di media consistenza. Alla mattina, quando il composto sarà triplicato di volume (tenetelo in luogo non troppo caldo e ben coperta altrimenti la fermentazione sarebbe troppo rapida) unitevi 75 gr. di farina, il sale e l'acqua necessaria per formarne, sulla spianatoja, una pasta piuttosto soda. Fatela lievitare per la seconda volta presso il focolare, tenendola in una scodella infarinata e ben coperta.

Quando sarà raddoppiata di volume, impastatela sulla spianatoja senza null'altro aggiungere.

Riducetela in forma di rotoli lunghi circa 40 cent. (questa dose ve ne darà 4), involgeteli come un cordone in modo che le punte si tocchino, fateli lievitare in luogo caldo, sulla lamiera unta e infarinata, cuoceteli a forno ardito e, prima di sfornarli, spennellateli con l'acqua fredda.

5. **Pane di segale.** — Per la buona riescita di questo pane necessita una farina di segale speciale, molto fina ma di colore grigio.

Sciogliete, la sera, 30 gr. di lievito in 1 litro d'acqua tiepida, intri-

detevi quella quantità di farina di segale che occorre per farne un pastone assai duro che lascierete lievitare ben coperto in luogo asciutto e rinchiuso. Quando la mattina il fermento si sarà più che raddoppiato di volume, salatelo e amalgamatevi dell'altra farina e dell'acqua, formando un composto piuttosto molle che lascierete nuovamente lievitare. Rimpastatelo la terza volta aggiungendovi della farina di frumento di prima qualità in ragione d'un terzo (in tutto), della farina di segale, più un pajo di cucchiai di semi di comino ben puliti, lavoratelo lungamente sulla spianatoja, formatene dei grandi pani rotondi a guisa di palle, collocateli sulla lamiera unta e infarinata e, raddoppiati che siano anch'essi di volume, cuoceteli a forno caldo. Prima di sfornarli bagnateli con dell'acqua fredda.

Oppure: Come il N.° 1 prendendo metà farina di segale bianca, metà farina di frumento e un po' d'anici.

6. **Pane di patate.** — Cuocete delle patate, passatele allo staccio, pesatene 500 gr., unitevi 500 gr. di farina, sale, 20 gr. di lievito forte sciolto in mezzo litro d'acqua calda, procedete come indica la ricetta N.° 1; se la pasta fosse troppo molle unitevi un po' di farina di segale o ancora un po' di farina di frumento. Volendo potete cospargere la pasta anche con un cucchiaio di semi di comino.

7. **Pane di farina gialla all'americana.** — Sciogliete 50 gr. di buon lievito di birra con un quartuccio d'acqua tiepida, incorporatevi tanta farina di frumento mista colla farina di granturco da farne una densa pappa che lascierete lievitare, dopo avervi aggiunto il sale necessario. Versate questa pappa bene lievitata sulla spianatoja dove avrete disposto dell'altra farina bianca e gialla in parti eguali, aggiungendo un altro quartuccio d'acqua e un altro po' di sale, formate un pastone sodo e ben maneggiato che dividerete in due parti e foggerete in forma di pani cilindrici. Messi i pani sulla lamiera unta e infarinata, lasciateli fermentare in luogo tepido e debitamente coperti, cuoceteli poi a forno arditino, bagnandoli con acqua fredda e con dell'albume un momento prima di sfornarli.

8. **Grissini.** — Preparate un pastone colla ricetta indicata al N.° 1, riducetelo in tanti bachini e stirateli con destrezza in modo che diventino come maccheroni lunghi ed eguali. Rotolateli entro la farina di frumento non vagliata o nel semolino fino, collocateli sopra un pezzo d'ardesia, e in mancanza di questo, sulla lamiera unta e infarinata e cuoceteli a forno ardito in pochi minuti, badando che non brucino. I grissini sono una specialità piemontese, in particolare di Torino, che si può imitare fino a un certo punto.

Oppure: Intridete 300 grammi di farina con un po' di sale e con 10 gr. di lievito fresco sciolto nell'acqua tiepida, formando un pastone sulla spianatoja come quello delle tagliatelle. Lasciatelo lievitare, rimpastatelo senza nulla aggiungervi, tagliatelo in tanti pezzetti eguali, riducete questi, rotolandoli sotto le mani, in tanti bachini lunghi e sottili, involgeteli nel semolino finissimo, fateli fermentare un momento sulla lamiera unta e infornateli. I *grissini* si possono allestire anche col lievito di soda, mescolandone 15 gr. con 300 di farina e impastando coll'acqua necessaria (in questo caso non si fanno fermentare) oppure, senza lievito di sorta, amalgamando 400 gr. di farina con 2 uova, un po' di sale e dell'acqua tiepida e maneggiando a lungo il pastone.

9. **Saletti.** — Preparate dei bachini di pasta come quelli della precedente ricetta, ma più grossi e più corti, lasciateli lievitare un poco in luogo caldo, bagnateli con dell'albume sbattuto e spolverizzateli di sale; poi cuoceteli a forno caldo. Se volete renderli migliori, aggiungetevi nell' ultimo rimpasto un bel pezzetto di burro.

SEZIONE V.

Panini „ brezeln ", paste da intingere nel caffè e nel thè.

1. **„ Brezeln ".** — Sciogliete 15 gr. di buon lievito nel latte, unitevi 240 gr. di farina e 90 gr. di burro, formate (col sale necessario) un omogeneo pastone ben maneggiato sulla spianatoja, riducetelo in tanti rotolini come matite, formate i *Brezeln,* metteteli in schiera sulla lamiera unta e infarinata, fateli lievitare in luogo caldo, indorateli col tuorlo d' uovo sbattuto e, spolverizzateli di sale, cuoceteli a forno ardito. I *Brezeln* si servono anche colla birra.

Brezeln.

2. **„ Brezeln " bolliti.** — Sciogliete 20 gr. di lievito di birra in un po' di latte tiepido, crudo, unitevi 2 uova intere, 350 gr. di farina, 60 gr. di burro, un po' di sale, lavorate la pasta sul tagliere, aggiungendovi, se occorresse, un po' d' acqua. Fatela poi fermentare in una scodella infarinata e ben coperta; quando è raddoppiata di volume mettetela nuovamente sulla spianatoja, maneggiatela un momento, formate dei piccoli *Brezeln* e collocatili sopra un taglierino infarinato, lasciateli gonfiare.

Mettete intanto al fuoco dell' acqua pura in un pajuolo e, quando essa bolle, gettatevi i *Brezeln*, ritirateli colla schiumarola appena vengono a galla, asciugateli con un pannolino, metteteli sulla lamiera unta e infarinata, indorateli col rosso d' uovo sbattuto, cospargeteli di sale e cuoceteli a forno ardito.

3. **„ Zwieback “.** — Lo *Zwieback* è un pane di lievito cotto al forno poi tagliato a fette e arrostito. Vi sono molti generi di *Zwieback*; eccone uno semplice assai:

Fate il fermento con 35 gr. di lievito sciolto in 2-3 cucchiai d'acqua o di latte fresco, aggiungetevi ancora 2 decilitri scarsi di latte tiepido e 180 gr. di farina. Quando sarà raddoppiato abbondantemente di volume, unitevi altri 380 gr. di farina e il latte necessario per farne una pasta piuttosto molle che lascierete lievitare e poi rimpasterete maneggiandola con forza sulla spianatoja e riducendola ad un grosso salsiccione del diametro d'un uovo circa, fatela fermentare per la terza volta, cuocetela al forno, sulla lamiera unta e infarinata; il giorno seguente tagliatela a fette della grossezza d' una matita, spolverizzatele di zucchero vanigliato e sovrapponetele le une alle altre. Quando lo zucchero è stato un po' assorbito dall'umidità del biscotto, fate loro prendere un bel colore rossiccio, sulla lamiera, al forno.

Se volete che restino bianche, spolverizzatele con molto zucchero, e fatele semplicemente asciugare a forno dolce.

4. **„ Zwieback “ cogli anici.** — Fate il fermento con 25 gr. di lievito di birra, un po' di latte crudo e 200 gr. di farina. Lavorate in una catinella 50 gr. di burro, un rosso, un uovo, 60 gr. di zucchero, una presina di sale, la scorza fina d'un limone, unitevi il fermento, altri 200 gr. di farina, 20 gr. d' anici di Puglia e il latte necessario per fare un pastone ben maneggiato, sulla spianatoja. Preparate le fette come sopra, le spalmerete di zucchero fino lavorato col rosso d'ovo, prima di biscottarle al forno.

5. **Baicoli.** — Fate del pane di latte secondo la ricetta N.° II, tenendolo piuttosto basso e lungo. Quando sarà raffermo lo taglierete con un coltello fino e affilatissimo a fettine sottili come cialde e biscotterete queste a forno assai dolce badando che non piglino colore di sorta.

6. **„ Muffins “ N.° I.** — Questi panini d'invenzione inglese si servono generalmente nelle colazioni alla forchetta col caffè o col thè.

Fate lievitare 20 gr. di buon lievito di birra con 70 gr. di farina e un pochino di latte crudo tiepido, tanto da formare un impasto piut-

tosto sodo. Intanto amalgamate sulla spianatoja (con un altro po' di latte se occorresse) 140 gr. di farina, 90 gr. di burro e un pizzico di sale. Quando il lievito è fermentato unite i due composti e lavorateli bene. Dividete poi il pastone in tante pallottole come grosse noci e fatele fermentare in apposite formette ovali di latta come quelle a pag. 493, unte e infarinate: in mancanza di queste, entro un cerchietto di latta o di carta forte sulla lamiera pure unta e infarinata. Cuocete poi i *muffins* a forno ardito e serviteli fumanti insieme al burro fresco col quale si spalmano dividendoli a metà.

7. **„ Muffins “ N.° II.** — Sciogliete 20 gr. di lievito con un po' di latte tiepido ma crudo, unitevi con dell'altro latte (circa 1/5 di litro in tutto) 280 gr. di farina, 2 cucchiai di burro sciolto, mezzo tuorlo d'uovo e un po' di sale. Sbattete tutto questo con gran forza e lungamente finchè la spatola esce pulita dal composto, poi fatelo lievitare.

Fermentato che sia rimpastatelo in fretta senza nulla aggiungervi, mettetelo a regolari cucchiaiate sulla lamiera unta e infarinata, badate che i *muffins* si gonfino, bagnateli con del burro fuso, cuoceteli a forno allegro e serviteli fumanti con una fettolina di burro nel mezzo.

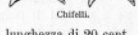
8. **Panini „ Sally Lunn “.** — I *Sally Lunn* sono *muffins* più grandi, della dimensione d'un vano di piattino da *dessert*, che si cuociono in apposite tortierine o semplicemente sulla lamiera. Gl' Inglesi li preparano generalmente colla polvere di lievito di Borwick, ma col lievito di birra riescono più saporiti.

20 gr. di lievito di birra, sciolto nel latte, 300 gr. di farina, 80 gr. di burro tagliato a fettoline amalgamato colla farina, un uovo intero sbattuto e circa 1/6 di litro di latte, sale. Procedete come indica la precedente ricetta dei *muffins*, poi quando la pasta è lievitata formate dei tortini alti un dito, aggiungendo, se occorresse, un pochino di farina e, lievitati che siano, bagnateli col burro fuso e cuoceteli a forno ardito.

9. **Bastoncelli ripieni di burro.** — Fate fermentare 25 gr. di lievito di birra con 200 gr. di farina e un po' di latte crudo e tiepido.

Sbattete due uova col frustino, unitele al lievito, unitevi anche 70 gr. di burro fuso a goccia a goccia, sbattendo sempre, poi ancora 200-250 gr. di farina, il latte crudo che necessita e un pizzico di sale. Lavorate la pasta colle mani, secondo le regole, finchè è molto elastica, morbida e che fa le bolle. Formate tanti rotolini sul tagliere, come bastoncelli, lasciateli lievitare sulla lamiera unta e infarinata, bagnateli con dell'albume sbattuto, cuoceteli a forno ardito; mentre sono ancora fumanti, fendeteli da un lato e introducetevi del burro fresco per servirli subito col caffè o col thè. Per queste operazioni vi occorrerà circa un intervallo di 5 ore.

10. **„Chifelli" al burro.** — Amalgamate la sera per la mattina 500 gr. di farina, 30 gr. di burro sciolto, 3 decilitri di latte crudo, 20 gr. di zucchero, il sale occorrente e 20 gr. di lievito di birra che avrete fatto fermentare con un po' di farina e di latte crudo, intiepidito. Maneggiate bene il composto con le mani, tenendolo però entro una catinella dove lo lascierete riposare tutta la notte ben coperto collocandolo in qualche armadio a ciò stia difeso dall' aria. La mattina lo troverete raddoppiato abbondantemente di volume. Versatelo sulla spianatoja, incorporatevi 30 gr. di burro a fettoline e un altro po' di farina, salando, se occorresse. Lavorate bene il pastone, tirate la sfoglia della grossezza di 5 millimetri circa, tagliatela a liste della larghezza di 5 e della lunghezza di 20 cent., ritagliatele a punte alle due estremità, rotolatele in forma di *chifelli*, badando di nascondere le punte, fatele lievitare sulla lamiera unta e infarinata; quando i *chifelli* sono pronti, doratelí, cospargeteli di zucchero fino e cuoceteli a forno ardito.



Chifelli.

Oppure: Veri chifelli da fornaio alla tedesca. Questi *chifelli* sono squisiti come pane da intingere e da gustare col burro ma esigono forni perfetti.

Fate un fermento molto caldo e molle con 27 gr. di lievito, ½ litro d'acqua e l'occorrente farina, versandovi, quand' è sbattuto, un altro quartuccio d'acqua calda. Quando si è gonfiato, *lasciate che si abbassi*, intridetevi poi dell'altra farina con un quartuccio di latte unendovi anche 40 gr. di zucchero, 200 gr. di burro e 20 gr. di sale per ogni chilog. di composto e formate, sulla spianatoja un pastone piuttosto sodo che lascerete fermentare in un luogo non troppo caldo. Rimaneggiatelo ancora, senza nulla aggiungere e quando si sarà raddoppiato di nuovo di volume, formate i *chifelli* e dopo breve riposo infornateli. Quando sono cotti bagnateli coll'acqua fresca e rimetteteli un minuto al forno.

Per comporre i *chifelli* ridurrete la pasta come tante palline della grossezza d'una piccola albicocca, le stenderete ciascuna col matterello, in forma oblunga, e tenendo con una mano una delle punte della sfoglia, la rotolerete dall'altra parte verso di voi.

Serviteli appena avranno perduto il calore.

11. **Pane d'anici senza burro.** — Fate fermentare 50 gr. di lievito con 100 gr. di farina e un po' di latte crudo.

Quando è triplicato circa di volume unitevi 5 uova intere, 5 cucchiai di zucchero, uno di anici di Puglia e un po' di latte crudo, amalgamate tutto bene prima colla spatola, poi colle mani amalgamandovi 700 gr. di farina e due pizzichi di sale.

Lasciate lievitare questo pastone, poi rimaneggiatelo sulla spianatoja con forza e destrezza, formate due rotoli eguali, attorcigliateli uno coll' altro, fateli fermentare ancora una volta sulla lamiera unta e infarinata, indorateli col rosso d' uovo, cospargeteli di granelli di zucchero e cuoceteli a forno allegro.

12. **Pane di latte N.° I.** — Litri 1 di farina, 50-60 gr. di burro, un uovo intero, 3 cucchiai di zucchero, 2 cucchiai di farina per il fermento 40 gr. di lievito, un quartuccio di latte, sale, anici.

Fate fermentare il lievito bene sciolto in $^1/_8$ di litro di latte crudo coi 2 cucchiai di farina; quando è abbondantemente raddoppiato di volume, aggiungetevi l' uovo, versatelo sulla spianatoja dove avrete fatto la fontana colla farina, mettendovi in mezzo lo zucchero, il burro e il sale occorrente, unitevi ancora $^1/_8$ di litro o poco più di latte e lavorate lungamente la pasta, battendola col matterello e contro la spianatoja. Formate poi un bel pane lungo e liscio, una specie di rotolo grosso. Collocatelo sulla piastra unta e infarinata, lasciatelo lievitare in luogo tiepido, coprendolo molto bene. Cuocetelo quindi a forno moderato e, quando esce dal forno, bagnatelo con un po' di latte.

13. **Pane di latte N.° II.** — Fate un fermento con 30 gr. di lievito, 4 cucchiai di farina e un po' di latte crudo ma tiepido.

Mettete in una scodella 250 gr. di farina, 60 gr. di burro a fettoline, 70 gr. di zucchero, un cucchiaio d' anici in polvere e 2 pizzichi di sale; unitevi il lievito ben fermentato, e maneggiate lungamente e fortemente colle mani aggiungendo, se occorresse ancora, un pochino di latte crudo. Lasciate fermentare il composto e, quando sarà quasi triplicato di volume, versatelo sulla spianatoja infarinata e maneggiatelo ancora a lungo, sbattendolo con forza contro il legno a aggiungendo all' occorrenza un po' di farina per formarne una pasta elastica ma piuttosto soda, come quella delle tagliatelle.

Riducetela come un pane lungo e grosso, lasciatela lievitare una terza volta sulla lamiera unta e infarinata e cuocetela a forno ardito dopo averla bagnata con del latte caldo. Nello sfornarla bagnatela col latte freddo.

14. **Panini di latte.** — Come la ricetta precedente, cuocendo il composto in forma di pagnottine rotonde. Guardatele bene dal contatto dell' aria affinchè non facciano la corteccia troppo grossa. Questi panini freschi sono ottimi come pasta da intingere e, raffermi, servono a varii usi in cucina, anche come ingrediente di certi budini.

15. **Altri panini per il caffè.** — Fate un fermento con 20 gr. di lievito, 3 cucchiai di farina e un po' di latte tiepido ma non bollito. Quando sarà triplicato di volume, impastatelo con un po' di farina e di latte tiepido, e fatelo lievitare una seconda volta. Unitevi quindi 1 tuorlo, 1 uovo intero, 30 gr. di burro, 40 gr di zucchero, un po' di latte ancora e di farina (in tutto ne impiegherete 200 gr.) e un pizzico di vaniglina. e rimpastate il composto maneggiandolo colle mani nella scodella.

Fermentato che sia finalmente per la terza volta, mettetelo sulla spianatoja infarinata, lavoratelo bene, stendetelo col matterello della grossezza di 1 centim. e mediante un tagliapasta del diametro d'un bicchiere ordinario riducetelo in tanti pasticcini rotondi che disporrete sulla lamiera unta e infarinata e che farete fermentare per l'ultima volta. Dorateli quindi col tuorlo d'uovo sbattuto, cospargeteli di zucchero a granelli e cuoceteli a forno caldo.

16. **Trecce.** — Fate un fermento con 30 gr. di lievito, 3 cucchiai di farina e un po' di latte crudo.

Disponete in fontana, sulla spianatoja, 400 gr. di farina, con 60 gr. di zucchero, 60 gr. di burro, 1 uovo intero e 2 tuorli, sale, anche un po' di vaniglina, aggiungetevi il lievito triplicato di volume e un po' di latte crudo, se occorresse, e formate una bella pasta morbida, liscia ed elastica lavorandola con forza 30-40 minuti. Dividetela in tre parti una più piccola dell'altra e ciascuna di queste in tre rotoli. Formate tre trecce di diversa dimensione, sovrapponetele le une alle altre, fatele fermentare sulla lamiera unta e infarinata, doratele, cospargetele di zucchero a granelli e di mandorle a filetti e cuocetele a forno allegro.

17. **„ Brioche “.** — Fate un fermento con 200 gr. di farina, 40 gr. di lievito e un po' d'acqua tiepida. Mentre si sta gonfiando, amalgamate sul tagliere 400 gr. di farina con 5 ova intere, 200 gr. di burro tagliato a fettoline, 30 gr. di zucchero, 8 gr. di sale e un pochino di panna, unitevi il fermento e lavorate con diligenza il pastone finchè sarà bello, morbido, liscio e non si attaccherà più nè alle dita nè alla spianatoja. Involgetelo in una salvietta infarinata, collocatelo in una pentola, copritelo bene e lasciatelo riposare circa 10 ore (non in luogo caldo). Rimpastatelo quindi con forza e diligenza secondo la regola senza nulla aggiungere e riducetelo in forma d'una palla. Se l'avrete maneggiata bene, la palla (che metterete presto al forno dopo averle fatto dei tagli regolari e averla indorata e cosparsa di zucchero a granelli) dovrà conservare la sua forma. Nel dubbio potete circondarla d'un anello di carta.

18. **Focaccia in forma di treccia.** — Fate fermentare 60 gr. di lievito con 6 grandi cucchiai di farina e un po' di latte tepido e crudo,

Quando è raddoppiato abbondantemente di volume, aggiungetevi 750 gr. di farina, 160 gr. di zucchero lavorato con 60 gr. di burro sciolto, con un tuorlo, un uovo intero, il sale necessario e il latte crudo che occorre per farne una pasta morbida, liscia e piuttosto molle che lavorerete *fortemente* colle mani finchè si stacca bene dalle dita e dalla scodella. Tutto questo lo farete la sera. Coprite poi la pasta con un tovagliolo infarinato e con un tagliere e collocatela in un armadio, se d'inverno in luogo riscaldato.

La mattina seguente versatela sulla spianatoja, e lavoratela di nuovo, aggiungendo la farina che necessita, sbattendola contro il legno e percuotendola col matterello. Dopo mezz'ora circa dividetela in tre parti, formate tre rotoli eguali, uniteli da una parte, fate la treccia, riunite il fondo dei tre rotoli in un rotolo solo, assottigliatelo e riconducetelo al punto di partenza della treccia. Collocate la focaccia sopra una piastra lievemente unta e infarinata; lasciatela fermentare in luogo tiepido molto bene coperta e difesa dall'aria, doratela con dell'ovo sbattuto, spargetevi sopra dei granelli di zucchero e cuocetela a forno caldo. In un'ora circa dovrebbe essere cotta.

Focaccia in forma di treccia.

19. **Focaccia in forma rotonda.** — Farina un chilogr., 4 uova intere, lievito di birra gr. 60, burro gr. 60, zucchero gr. 100, latte circa $^3/_8$ di litro.

Fate un fermento col lievito, con 250 gr. di farina e $^1/_8$ di latte crudo ma tiepido; quando sarà triplicato di volume, mettetelo nella rimanente farina che avrete disposta in forma di fontana sulla spianatoja, con entro le uova, lo zucchero, il burro a fettoline, un po' di sale e un altro po' di latte. Amalgamate tutto con diligenza formando un pastone che lavorerete 30-40 m. con forza e destrezza, sbattendolo in tutti i modi. Formate poi con questo pastone due palle, una grossa e una piccina e fatele lievitare sulla lamiera unta e infarinata. Quando sono belle gonfie sovrapponete la palla piccola alla grande, bagnatele con del rosso d'uovo sbattuto, spargetevi sopra dello zucchero a granelli e cuocete la focaccia a forno caldo, senza aprirlo durante la cottura che durerà circa 40 m.

20. **Focaccia senza burro.** — Farina un chilogr., uova intere 6, lievito 60 gr., zucchero 6 cucchiai, sale, latte crudo circa $^3/_8$ di litro. Impastate il lievito con $^1/_4$ della farina e il latte occorrente (circa un ottavo abbondante di litro), quand'è ben fermentato secondo la regola,

aggiungetevi il resto formando sul tagliere una pasta molto bene maneggiata e non troppo dura. Dividetela in 3 pezzi, uno dei quali, che sarà un poco più grande, lo ridurrete in forma di palla.

Forma della focaccia senza burro.

Fate con gli altri due lunghi rotoli, disponeteli in croce, collocate la palla dove s'incontrano, raccogliete i quattro lembi dei due rotoli sopra la palla, legandoli con un rotolino di pasta che avrete messo a parte prima, lasciate ricadere ciascun lembo sul proprio rotolo come un laccio. Mettete la focaccia in luogo caldo a fermentare e, quando è molto gonfia, più che raddoppiata di volume, indoratela con un uovo sbattuto e seminatevi sopra dei granellini di zucchero per cuocerla poi a forno non troppo ardito.

Questa focaccia riesce buonissima sebbene non contenga burro.

21. **Ciambella di lievito di birra.** — Mescolate 30 gr. di lievito con 3 cucchiai di farina e un po' di latte crudo, sbattete il composto, mettetelo in luogo tiepido a fermentare. Questo lo farete fra le ore 8 e 9 del mattino. Quando il composto sarà abbondantemente raddoppiato di volume, cioè circa una mezz'ora dopo, rimpastatelo con 4 cucchiai di farina tiepida e con un po' di latte crudo e rimettetelo in un luogo chiuso. Alle ore 13 su per giù lo troverete gonfio e lo rimpasterete con 250 gr. di farina e dell'altro latte crudo, finalmente alle 17 circa farete l'ultimo rimpasto con un uovo, 2 cucchiai di zucchero, 60 gr. di burro sciolto nel latte (mezzo bicchiere circa), un po' di sale e la farina occorrente per ottenere un bel composto morbido che si maneggia con forza sul tagliere e si batte a più riprese col matterello. Formate un grosso rotolo, congiungetelo a foggia d'anello e mettetelo a fermentare per l'ultima volta in una tortiera con un cilindro unto in mezzo affinchè mantenga la sua forma. Quando sarà lievitato bene, indoratelo e cospargetelo di granelli di zucchero fino e mettetelo al forno.

È necessario che la pasta (tranne la prima volta) lieviti molto adagio. Questa focaccia esige un po' di tempo e d'attenzione, ma è molto buona.

22. **Ciambella fatta alla spiccia.** — *Ricetta I.* Fate un fermento con 25 gr. di lievito freschissimo, 4 cucchiai di farina e un po' di latte crudo ma tiepido.

Disponete sulla spianatoja in forma di fontana 300 gr. di farina, con 140 gr. di burro a fettoline, 3 uova intere, 70 gr. di zucchero e un

po' di sale, unitevi il lievito ben fermentato, impastate tutto con forza e destrezza aggiungendo, se occorresse, un po' di latte crudo per formare una pasta bella, morbida e abbastanza consistente. Lavoratela 40 minuti circa, riducetela in forma di palla, e poi con le mani infarinate fatevi un buco nel mezzo e allargatela in forma d'anello. Collocatela sulla lamiera unta e infarinata o su un pezzo d'ardesia, lasciatela lievitare in luogo caldo, doratela col tuorlo d'uovo sbattuto e cospargetela di zucchero a granelli. Cuocetela a forno caldo.

Ricetta II. più andante: Lievito 25 gr. fermentato con 4 cucchiai di farina e un po' di latte crudo, 300 gr. di farina, 2 uova intere, 50 gr. di burro sciolto in $^1/_4$ di litro di latte, 70 gr. di zucchero e un po' di scorza di limone trita.

23. **„Tronda" alla trentina.** — Procuratevi dei fiori secchi di luppolo *(Humulus lupulus)*, fatene cuocere gr. 2 $^1/_2$ con $^1/_2$ litro d'acqua ma soltanto finchè questa fa le bolle, passate l'acqua da una tela. Comperate da un fornajo 120 gr. di lievito di pane (semenza), scioglietelo nell'acqua dei luppoli e lasciatelo riposare 12 ore. Intridete quindi il composto con 280 gr. di farina, aggiungendo all'occorrenza un po' d'acqua di fontana, mettetelo in un luogo caldo a ciò possa lievitare. Quando è triplicato di volume, unitevi altri 420 gr. di farina coll'acqua tiepida necessaria per formarne un impasto della stessa consistenza del primo, e fatelo fermentare a 30 gradi. Quando è nuovamente triplicato di volume amalgamatevi 560 gr. di farina, 280 gr. di zucchero, 350 gr. di burro e 4 uova, lasciatelo fermentare come sopra, incorporatevi finalmente 740 gr. di farina, 280 gr. di zucchero, 350 gr. di burro 6, uova e 25 gr. di sale. La pasta va sempre lavorata colle mani, l'ultimo rimpasto dev'essere più duro degli altri. Quando il composto si è gonfiato per la quarta volta, rimaneggiatelo senza nulla aggiungere, formate dei pani ovali, badate che fermentino anch'essi, fate loro un taglio per il lungo e quattro tagli per traverso, dorateli coll'uovo sbattuto e cuocetell a forno caldo.

Questa pasta nella quale avrete consumato 2120 gr. di farina, 700 gr. di burro, 560 gr. di zucchero e 10 uova, più 2 per la doratura vi darà alcune belle tronde. Potete servirvene anche per fare bastoni, genovesi ecc. ecc.

24. **Panettone.** — Procuratevi dal fornajo 666 gr. di lievito di pane, rimpastatelo tre volte con acqua tiepida e farina, lasciandolo poi sempre lievitare. La prima volta lo terrete molle com'era in origine, la seconda un po' più duro, la terza durissimo.

Fate la fontana sulla spianatoja con 1332 gr. di farina, sovrapponetevi il lievito che sia bene in fiore, amalgamate questo con 333 gr. di burro, incorporate poi ogni cosa con 15 gr. di sale e 333 gr. di zucchero che avrete sciolto al fuoco con $^3/_4$ di litro d'acqua. Il liquido dev'essere caldo in modo che una mano lo senta ma vi possa reggere. La sua quantità è approssimativa: qualche volta ne può occorrere un po' meno. Quando il composto è debitamente lavorato (vedi regole generali) fatelo lievitare, poi se ha molta forza aggiungetevi per migliorarlo un altro tuorlo e un po' di burro, nel caso contrario unitevi soltanto da ultimo un po' di uva malaga e di cedro candito tagliato a dadolini, sempre dopo averlo molto bene maneggiato e sbattuto contro la spianatoja. Quando la pasta è bella, liscia, elastica formate i panettoni nella nota forma di cupola. Essi devono reggersi da sè ma per chi non ha l'abitudine di prepararli sarà saggio consiglio quello di circondarli con un cerchiello di carta forte o di latta molto unto e spolverizzato di farina, cerchiello che a metà cottura si leva a ciò piglino un colore eguale. Entro il cerchiello li farete fermentare e, prima d'infornarli, vi praticherete nella parte superiore due tagli in forma di croce. Collo stesso composto si fanno le navicelle e i panettoncini.

Questa è una buona imitazione del famoso panettone che soltanto a Milano si gusta perfetto.

25. **Focaccia fina in forma di anello.** — Lavorate bene in una catinella 100 gr. di burro, unitevi 6 cucchiai di zucchero, 5 uova intere e un po' di vaniglina e dimenate ancora con diligenza, aggiungete quindi al composto 60 gr. di lievito che avrete fatto fermentare con 200 gr. di farina e con un piccolo bicchiere di latte crudo, più altri 300 gr. di farina, shattete lungamente la pasta nella scodella finchè fa le bolle e finchè si stacca dalla spatola lasciandola pulita, mettetela nell'apposito stampo che avrete unto e infarinato, fatela lievitare in luogo caldino finch'è abbondantemente raddoppiata di volume, cuocetela a forno ardito senz'aprirlo, per lo meno durante 25-30 minuti.

Stampo in forma d'anello.

26. **Focaccia Minica.** — Rimestate con una forchetta 2 cucchiai di burro appena sciolto con 2 cucchiai di farina, 2 cucchiai di zucchero, un pugno di mandorle trite, un po' di scorza trita di limone, un pizzico di garofani e due di cannella riducendo il composto a bozzoletti.

Fate il solito fermento con 60 gr. di lievito, unitevi 100 gr. di burro, 3 ova intere, 750 gr. di farina, un piccolo bicchiere di latte, zuc-

chero a discrezione. Sbattete bene la pasta, versatela in una lamiera dall'orlo, lasciatela fermentare, doratela, cospargetela col composto suddetto, cuocetela a forno caldo. Freddata che sia tagliatela a pezzi.

27. **Genovesi.** — Fate fermentare 40 gr. di lievito di birra con 270 gr. di farina e un bicchiere di latte tiepido ma non bollito dopo aver sbattuto a lungo il composto.

Amalgamate intanto sulla spianatoja 350 gr. di farina con 90 gr. di burro e 90 gr. di zucchero, unitevi il lievito fermentato e formate una bella pasta morbida, elastica, ma piuttosto consistente, unendovi un pizzico di sale e, se occorresse, un altro pochino di latte crudo. Stendetela quindi della grossezza d'un centimetro abbondante e mediante un tagliapasta ovale che abbia circa un diametro di 9 cent. per 7 cent., tagliatela in tante formette che lascierete ben lievitare sulla lamiera unta e infarinata. Cuocetele a forno abbastanza caldo, il giorno seguente tagliatele in due parti per traverso con un coltello affilato e fatele biscottare.

28. **Bastoni.** — Fate fermentare 40 gr. di lievito di birra con 200 gr. di farina e un bicchiere di latte crudo.

Mettete sulla spianatoja 210 gr. di farina con 100 gr. di burro, 2 tuorli d'uovo e 100 gr. di zucchero (se occorresse 1 cucchiaino o 2 di latte), formate una bella pasta, unitevi il lievito fermentato e lavorate 30-40 min. con grande diligenza. Poi collocatela in una scodella infarinata, copritela bene e lasciatela lievitare, foggiatela in forma di bastoncelli regolari, larghi 2 cent. e lunghi 14 cent., metteteli sulla lamiera unta e infarinata e, fattili lievitare per la terza volta, indorateli col rosso d'uovo sbattuto e cuoceteli a forno caldo.

Sezione VI.

Paste da intingere nel caffè con lievito di soda e di ammoniaca.

1. **Ciambella Mariettina.** — Amalgamate sul tagliere 500 gr. di farina finissima che avrete passata tre volte allo staccio con 20 gr. di lievito di soda, 170 gr. di zucchero, 40 gr. di burro, mezzo bicchiere di latte crudo e la scorza trita di un limone.

Formate un pastone piuttosto molle e ben lavorato, riducetelo in

forma di palla, poi, con le mani infarinate, in forma di grande anello, cioè di ciambella. Collocate questa in una tortiera unta e infarinata, copritela e fatela riposare due ore, bagnatela quindi con dell'albume un po' sbattuto, cospargetela di zucchero a granelli e cuocetela a forno ardito.

Ciambella di lievito di soda.

2. **Ciambella gramolata.** — Amalgamate sulla spianatoja 600 gr. di farina, 200 gr. di zucchero, 100 gr. di burro, 6 uova, lievito di soda gr. 25. La pasta dev'essere soda e ben lavorata ma non molto a lungo. Riducetela a ciambella come quella della precedente ricetta, sottraendone però una parte che stenderete col matterello dell'altezza di mezzo centimetro e taglierete con appositi stampini (quelli delle rose fritte, vedi pag. 170) in due dimensioni diverse. Guernite con queste rose la ciambella, bagnatela con l'albume e cuocetela subito a forno caldo. Potete mettere in mezzo alle rose una mandorla mondata.

3. **Pane quadrato.** — Lavorate 80 gr. di burro con 6 cucchiai di zucchero, aggiungetevi 2 uova, 400 gr. di farina, un buon pizzico di vaniglina e tanto latte crudo da farne una pasta molle che si possa sbattere come quella di lievito, versandovelo tuttavia a poco a poco e continuando a dimenare. Unitevi finalmente 20 gr. di lievito di soda, versatela in uno stampo quadrato unto e infarinato e collocatela subito al forno. Lo stampo dev'essere occupato soltanto fino alla metà.

4. **Altro pane in forma di torta.** — Lavorate con diligenza 60 gr. di burro prima solo, poi con 3 piccole uova e 150 gr. di zucchero, aggiungendovele alternativamente collo zucchero a cucchiai e uno che non veda l'altro. Unitevi poi 360 gr. di farina e 3 bicchieri piccoli di latte crudo, anche questi alternativamente continuando ogni volta a rimestare con diligenza, condizione indispensabile per la buona riuscita di questo pane che vi ruberà quasi un'ora. Unitevi finalmente 20 gr. di lievito di soda, versate il composto entro una tortiera unta e infarinata e collocatelo al forno. Questo pane è squisito.

5. **Pasticcini fini per il caffè con ammoniaca.** — Mettete sulla spianatoja 375 gr. di farina, 180 gr. di zucchero e 90 gr. di burro a fiocchetti, 3 uova e un po' di vaniglina. Amalgamate tutto, formate un pastone, ravvolgetelo in un pannolino infarinato e fatelo riposare alcune ore, per esempio dalla mattina alla sera. Spargetevi poi sopra un cucchiaino da caffè scarso di ammoniaca in finissima polvere, tornate a rimestare il composto, stendetelo col matterello, dell'altezza di mezzo centim. e cuocetelo a forno caldo in formette basse come quelle dei *blini* pag. 207,

CAPITOLO VENTESIMO OTTAVO

LE TORTE

Le torte che vanno preparate nella catinella devono in massima la loro riuscita alla perseveranza con la quale si dimena (un'ora circa e sempre dalla stessa parte) il composto, senza interrompersi mai, dalla leggerezza della mano, dal modo di sbattere gli albumi a neve, con forza crescente, senza lasciarli riposare dopo sbattuti nemmeno un minuto, finalmente dall'esatta conoscenza del calore del forno, ciò che insegnano la pratica e l'abitudine.

Le tortiere più comode sono quelle a cerniera, però certe torte che vanno cotte non troppo in fretta riescono bene anche nelle vecchie tortiere di rame.

Le tortiere si spalmano mediante una carta col burro fresco, o si ungono col burro fuso, poi si spolverizzano di farina o di pane finissimo e si scelgono più o meno grandi secondo il genere del composto. Certe torte riescono migliori se alte soltanto un dito, altre invece devono raggiungere l'altezza di 4-8 cent.

1. Torta semplice di pane di Spagna.

N.° I. *Ingredienti:* Uova 10, farina gr. 85, zucchero gr. 280.

Procedimento. Sbattete le chiare a densa neve, aggiungetevi lo zucchero, poi i tuorli infine la farina. Mettete subito il composto nella tortiera, cuocetelo a forno moderato.

Catinella di porcellana per dimenare i composti delle torte, ecc.

N.° II. *Ingredienti:* Uova 10, farina gr. 230, zucchero gr. 270, un cucchiaio di zucchero vanigliato.

Procedimento. Sbattete 5 uova intere e 5 rossi con lo zucchero, aggiungetevi le 5 chiare a neve, poi la farina. Forno lento.

N.° III. *Ingredienti:* Uova 12, farina gr. 560, zucchero gr. 560. Un pugnetto d'anici ben lavati e seccati.

Procedimento. Come sopra. Aggiungete gli anici alla fine. (Torta d'uso casalingo).

2. **Torta Margherita.**

N.° I. *Ingredienti:* Uova 9, fecola gr. 190, zucchero gr. 360, zucchero vanigliato gr. 30, la scorza trita di un limone.

Procedimento. Come il biscotto Margherita N.° 1 Cap. 29, soltanto invece di cuocerlo in uno stampo alto lo metterete in una tortiera.

N.° II. *Ingredienti:* Rossi 8, chiare 4, fecola gr. 165, zucchero gr. 225, la scorza trita di un limone.

Procedimento. Come quello della precedente ricetta.

N.° III. *Ingredienti:* Uova 6, fecola gr. 150, zucchero gr. 280, la scorza trita finissima d'un limone, un po' di vaniglina.

Procedimento. Come sopra.

3. **Altre torte di fecola di patate.**

N.° I. *Ingredienti:* Il peso di tutte le uova di zucchero, il peso di metà dello zucchero di farina, per 6 uova la buccia trita finissima di un limone.

Procedimento. Sbattete i tuorli con lo zucchero sulla cenere calda o entro una catinella collocata nell'acqua calda, con la scorza di limone che facilita di molto la gonfiatura del composto, aggiungete poi la farina, la vaniglina e finalmente gli albumi a neve. Cuocete a forno moderato, badando per i primi venti minuti di non aprirlo. Ottima torta.

N.° II. *Ingredienti:* Uova 5, zucchero gr. 175, fecola di patate gr. 90, il sugo e la scorza di mezzo limone, un cucchiaio di rosolio di vaniglia.

Procedimento. Lavorate un'ora i tuorli collo zucchero e col sugo di limone, aggiungetevi quindi la fecola, poi gli albumi a neve, la scorza del limone trita minutissima e il rosolio. Questa torta riesce più morbida delle precedenti.

Catinella di rame per sbattere gli albumi.

4. **Torta bocca di dama.**

Ingredienti: Uova 11, zucchero gr. 220, farina gr. 135, metà fecola, metà frumento, mista con un cucchiaio di vaniglina.

Procedimento. Lavorate frullando sulla cenere calda le ova intere collo zucchero durante un'ora, sbattetele anche un poco a freddo, aggiungete la farina, cuocete secondo la regola a forno moderato.

5. Torta biscotto col ripieno.

Ingredienti: Uova 8, zucchero 8 cucchiai da tavola, farina finissima 4 cucchiai colmi ma non troppo, il sugo di mezzo limone. Un bicchiere di panna; *glace* di cioccolata.

Procedimento. Tramenate un' ora 4 uova intere e 4 tuorli con lo zucchero e col sugo, aggiungete 4 albumi a densa neve, da ultimo la farina, cuocete il composto in una tortiera unta e spolverizzata di pangrattato $^3/_4$ d' ora a forno moderato. Freddata che sia dividetela in due parti, riempitela di panna sbattuta e, in mancanza di questa, della seguente crema. Velatela quindi con una crosta di cioccolata (vedi Cap. 26).

Crema. Dimenate prima in una catinella poi in una cazzarolina al fuoco 5 tuorli, 3 cucchiai da tavola di zucchero fino, 1 $^1/_2$ cucchiai di farina, $^1/_5$ di latte buono e panna liquida, finchè il composto comincia a bollire.

6. Torta biscotto col limone.

Ingredienti: Uova 7, zucchero gr. 350, fecola gr. 160, la scorza e il sugo di due piccoli limoni.

Procedimento. Dimenate un uovo intero e 6 tuorli collo zucchero e la scorza di limone, aggiungendone a goccia a goccia il sugo passato da un velo; unitevi la fecola e da ultimo i 6 albumi a neve. Cuocete la torta a forno moderato, poi sformatela sopra uno staccio e velatela con la *glace* di rhum (vedi Cap. 26).

7. Torta d' arancio semplice.

N.° I. *Ingredienti:* Uova 6, zucchero gr. 135, mandorle gr. 140, un arancio, pangrattato (qualità finissima) 7 cucchiai.

Procedimento. Rimestate tre quarti d' ora circa i tuorli con lo zucchero, e la scorza d' arancio trita in polvere, aggiungete le mandorle mondate e macinate finissime, e continuate a lavorare altri 10 m. il composto, unitevi il pane bagnato col sugo dell' arancio e finalmente gli albumi a neve. Forno moderato. Velate la torta con una *glace* all' *alchermes*. Questa torta è squisita.

N.° II. *Ingredienti:* Uova 6, zucchero a pezzi gr. 100, un uovo intero, 5 tuorli, 4 albumi, mandorle peste non troppo fine gr. 100, 3 buoni aranci, pangrattato fino 5 cucchiai.

Procedimento. Soffregate lo zucchero sulla scorza dei due aranci, pestatelo con cura in un mortajo di pietra, lavoratelo mezz' ora con un uovo intero e 5 tuorli, aggiungetevi le mandorle, il pane bagnato con il sugo di 2-3 aranci, la scorza d' un arancio trita finissima e 4 albumi a neve. Cuocete a forno moderato. Il giorno seguente velate la torta

con una *glace* d'arancio. Potete anche tagliarla a metà e mettervi un ripieno di crema.

8. **Torta d'arancio con ingredienti varii e lievito di soda.**

Ingredienti: Uova 3, burro gr. 100, zucchero gr. 100, latte 2 decilitri, pinoli un pugno, farina gr. 270, la scorza trita d'un arancio, latte 2 decilitri, lievito di soda 20 gr.

Procedimento. Dimenate il burro collo zucchero colle uova intere e colla scorza d'arancio, aggiungete poi la farina stacciata col lievito e contemporaneamente il latte a cucchiai. Forno piuttosto caldo. Velate con la *glace* di arancio.

9. **Torta di farina gialla (di granturco).**

Ingredienti: Uova 6, farina di granturco passata da uno staccio non troppo fino gr. 175, zucchero gr. 200, rhum 3 cucchiai, 2 pizzichi di vaniglina, marmellata d'arancio o d'albicocca.

Procedimento. Dimenate i tuorli collo zucchero finchè il composto è schiumoso, aggiungetevi poi il rhum, la vaniglina, gli albumi a neve, la farina. Cuocete la torta a forno piuttosto ardito; quando è fredda dividetela in due dischi che poi riunirete con la marmellata. Velate poi la torta colla *glace* d'arancio o di limone (vedi Cap. 26).

10. **Torta di farina gialla col burro.**

Ingredienti: Uova intere 2, tuorli 2, burro gr. 60, zucchero gr. 80, mandorle mondate, asciugate e macinate gr. 120, farina gialla fina gr. 80, latte un quartuccio, cannella gr. 10, garofani gr. 5, lievito di soda gr. 25, la scorza trita di un limone, un po' di rhum.

Procedimento. Dimenate a lungo il burro solo, poi con le uova, lo zucchero e la scorza del limone, aggiungete le mandorle, gli aromi, poi la farina, passata allo staccio tre volte con la polverina, e il latte.

Cuocete il composto in una tortiera unta di burro e spolverizzata di farina e a forno abbastanza ardito.

11. **Torta di farina bianca e gialla alla casalinga** *(Galette de maïs).*

Ingredienti: Burro gr. 90, zucchero gr. 90, mandorle mondate e macinate finissime gr. 90, farina bianca gr. 45, farina gialla finissima gr. 45, la scorza trita d'un limone.

Procedimento. Dimenate prima il burro in una scodella, aggiungetevi tutto il resto, occorrendo anche un po' di sugo di limone, stendete la pasta alta un dito in una tortiera e cuocetela fra le brace.

12. **Torta di farina nera di grano saraceno.**

N.° I. *Ingredienti:* Uova 6, zucchero gr. 200, mandorle trite

gr. 60, farina fina di grano saraceno gr. 60, un po' di vaniglina, o scorza di limone, o cannella a piacere.

Procedimento. Dimenate i rossi d'uovo con lo zucchero e la scorza di limone (se l'avete prescelta) finchè il composto è schiumoso, aggiungete poi gli albumi a neve, la farina, la vaniglina o la cannella pure alla fine. Cotta la torta a forno lento, velatela con la *glace* di limone.

N.° II. *Ingredienti:* Uova 8, zucchero gr. 150, farina di grano saraceno gr. 100, mandorle dolci trite gr. 110, mandorle amare N.° 8, cedro a quadrettini gr. 50, cannella gr. 4, garofani gr. 3, moscato (fiore) gr. 2, la scorza trita di un limone.

Procedimento. Dimenate i tuorli con lo zucchero e la scorza lungamente, dopo mezz'ora aggiungete il resto (meno gli albumi che unirete da ultimo sbattuti a densa neve), e continuate a dimenare altri 20 minuti. Cuocete la torta a forno lento, velatela poi con una *glace* di frutta o di rosolio.

13. **Torta di pane di segale.**

N.° I. *Ingredienti:* Uova 6, zucchero gr. 140, mandorle macinate colla buccia gr. 140, pane di segale seccato al forno e pesto gr. 20, cannella gr. 8, garofani gr. 4, arancetti triti gr. 25, la scorza d'un limone.

Procedimento. Dimenate mezz'ora le uova intere collo zucchero, aggiungete gli altri ingredienti, cuocete il composto tre quarti d'ora a forno assai moderato. *Glace* di cioccolata.

N.° II. *Ingredienti:* Uova 5, mandorle trite gr. 70, pane di segale secco, pestato gr. 70, zucchero gr. 70, la buccia trita d'un piccolo limone, cioccolata grattata 4 cucchiai, cedro candito gr. 50, cannella gr. 8, garofani gr. 4.

Procedimento. Dimenate 3 uova intere e 2 rossi collo zucchero e la scorza finchè il composto è molto schiumoso, aggiungete gli altri ingredienti, da ultimo i due albumi a neve.

14. **Torta semplice di pane bianco.**

Ingredienti: Uova 8, zucchero 8 cucchiai, pane bianco secco grattato o pestato 7 cucchiai, farina 2 cucchiai colmi, la scorza trita d'un limone.

Procedimento. Dimenate i rossi collo zucchero e colla scorza di limone, aggiungete il pane, tornate a rimestare, unitevi gli albumi a neve, da ultimo la farina.

15. **Torta di pane tostato colle mandorle.**

Ingredienti: Uova 5, 40 gr. di pane bianco che farete tostare

nel forno finchè ha preso un colore dorato e poi pesterete, mandorle trite colla buccia gr. 85, zucchero gr. 170, la scorza di un limone ridotta in polvere.

Procedimento. Come sopra unendo al pane anche le mandorle e gli albumi alla fine.

16. **Torta di spezie.**

Ingredienti: Uova 6, zucchero gr. 320, 2 cucchiai abbondanti d'acqua, la scorza trita d'un limone, farina gr. 190, un cucchiaino di polvere di garofani e uno di cannella.

Procedimento. Dimenate a lungo i tuorli collo zucchero, l'acqua e la scorza, aggiungete il resto, le chiare a neve da ultimo.

17. **Torta Maddalena.**

Ingredienti: Tuorli 6, albumi 2, zucchero gr. 110 (del quale una parte soffregata sulla scorza d'un arancio), burro gr. 45, farina gr. 110.

Procedimento. Dimenate i tuorli collo zucchero, aggiungetevi a goccia a goccia, dimenando sempre, il burro sciolto a bagnomaria a ciò s'incorpori bene, unitevi poi a cucchiajate i due albumi sbattuti a densa neve, finalmente la farina.

18. **Torta Maddalena col lievito di soda.**

Ingredienti: Tuorli 10, albumi 8, zucchero gr. 272, burro gr. 70, farina gr. 204, un buon pizzico di lievito di soda, la scorza trita d'un limone, cedro confettato a dadolini gr. 60.

N.° I. *Procedimento.* Sbattete i tuorli e lo zucchero con la scorza di limone in una catinella posta sull'acqua calda, aggiungetevi poi a goccia a goccia il burro sciolto a bagnomaria, poi la farina passata tre volte dallo staccio insieme alla polvere, finalmente gli albumi sbattuti a densa neve. Forno moderato. Volendo potete sostituire al cedro due tre presine d'anici.

N.° II. *Ingredienti:* Uova 5, il peso delle uova tanto di burro come di zucchero e di farina, lievito di soda 20 gr.

Procedimento. Lavorate il burro solo, poi coi tuorli e collo zucchero, aggiungetevi da ultimo la polvere, la farina e gli albumi a neve. Lunga lavorazione. Se non vi dispiace potete unire al composto 2 panetti di cioccolata sciolta con un cucchiaino d'acqua sulla bocca del forno badando di rimestarla bene insieme alle ova. Forno caldino.

N.° III. Tuorli 5, burro gr. 100, farina di patate (fecola) gr. 100, zucchero gr. 100, $^1/_5$ di litro di latte, un cucchiaio di rosolio, lievito di soda gr. 20.

Procedimento. Lavorate i rossi collo zucchero, uniteli al burro che avrete dimenato a parte, aggiungetevi adagio adagio la fecola alternativamente col latte, quindi il rosolio e il lievito. Forno moderato.

19. **Torta di rosolio.**

Ingredienti: Mandorle mondate e pestate fine gr. 280, zucchero gr. 280, un pezzetto di vaniglia pesto o un po' di zucchero vanigliato, uova 3, rosolio 3 cucchiai, farina un cucchiaio.

Procedimento. Dimenate un poco lo zucchero colle uova intere, unitevi il resto, mettete il composto in una tortiera unta e foderata con una cialda, cuocete adagio 15-20 m.

20. **Torta di rhum.**

Ingredienti: Burro gr. 170, zucchero gr. 170, uova 3, cucchiai di rhum 3, fecola o farina di riso cucchiai 3, un po' di vaniglina.

Procedimento. Dimenate il burro finchè sarà ridotto a una crema bianca, aggiungete lo zucchero, poi i tuorli delle uova e continuate a rimestare, unitevi poi il rhum, la farina, la vaniglina e infine gli albumi a neve. Forno moderato. Coprite la torta con la *glace* al rhum.

21. **Torta di „punch" alla bavarese.**

Ingredienti: Burro gr. 150, zucchero gr. 150, tuorli 6, albumi 3, essenza di punch $^1/_8$ di litro, farina quanta ne occorre per fare una bella pasta morbida e liscia.

Per il ripieno: Una crema fatta al fuoco (senza lasciarla bollire) con 3 tuorli, 100 gr. di zucchero, un bicchiere da tavola d'essenza di punch e mezzo cucchiaio di fecola.

Procedimento. Come sopra, soltanto cuocerete la torta in due tortiere eguali riunendo poi i due dischi con la crema. *Glace* di liquore.

22. **Torta lampo.**

Ingredienti: Uova 6, zucchero il peso di 6 uova, farina il peso di 4 uova, burro il peso di 2 uova.

Procedimento. Sbattete gli albumi a densa neve, mescolateli collo zucchero, rimestate un poco, unitevi poi i rossi, la farina e finalmente il burro sciolto a bagnomaria, ma non caldo, e a goccia a goccia. Forno molto caldo.

23. **Torta bilancia.**

Ingredienti: Uova 4, egual peso delle uova di farina, di zucchero, di burro, un po' di vaniglina.

Procedimento. Dimenate il burro finch'è schiumoso, aggiungetevi lo zucchero, le uova e continuate a rimestare, mettetevi da ultimo la farina e cuocete il composto in una tortiera a forno moderato.

24. **Torta della mezza libbra.**

Ingredienti: Uova intere 4, rossi 4, farina gr. 280, burro gr. 280,

zucchero gr. 280, arancetti freschi triti gr. 50, cannella gr. 10, garofani gr. 5, *macis* gr. 3.

Procedimento. Dimenate il burro, finch' è schiumoso, aggiungete i rossi, le uova e lo zucchero, lavorate ancora a lungo, unite al composto la farina, gli arancetti e le spezie, cuocete la torta a forno moderato e velatela con una *glace* di limone o d' arancio.

25. **Torta di caffè.**

N.° I. *Ingredienti:* Uova intere 4, tuorli 4, farina gr. 140, zucchero gr. 140, vaniglina 2 prese, burro gr. 65, un po' di caffè Moca filtrato. Per la guernizione, panna montata.

Procedimento. Sbattete, sulla cenere calda, i tuorli, le uova intere e lo zucchero, aggiungete poi la farina, il burro sciolto, a gocce, così pure il caffè. Cuocete la torta adagio in una tortiera unta e infarinata, guernitela con delle cucchiaiate regolari di panna montata, densa e mescolata con poco zucchero.

N.° II. *Ingredienti:* 5 rossi d' uova e 5 chiare a neve, 140 gr. di zucchero, 140 gr. di mandorle mondate e macinate, farina 30-40 gr., 10 gr. di caffè fino tostato e pestato nel mortajo con un po' di zucchero di vaniglia.

Procedimento. Montate mezz' ora i rossi collo zucchero, unitevi le mandorle e la farina, poi il caffè e le chiare a neve. Cuocete in una tortiera unta e infarinata.

Questa torta si divide poi in due parti per mettervi il ripieno di panna montata, poi vi si fa la crosta di caffè (vedi Cap. 26).

26. **Torta di cioccolata alla Sacher.**

Ingredienti: Cioccolata gr. 90, burro gr. 90, zucchero gr. 90, farina di riso gr. 90, uova 3, un po' di latte.

Oppure: Cioccolata gr. 165, burro gr. 105, zucchero gr. 105, farina d'Ungheria gr. 105, 4 uova, un po' d'acqua.

Procedimento. Dimenate il burro solo, poi con lo zucchero, poi coi tuorli delle uova, unitevi quindi la cioccolata grattata e sciolta con un po' di latte, oppure sciolta intera al forno in un cucchiajo d'acqua, aggiungete in seguito gli albumi a neve, da ultimo la farina stacciata, mettete il composto in una tortiera unta e foderata di carta, cuocetelo a forno moderato, spalmate la torta con della marmellata fina di albicocca, copritela quindi con una *glace* di cioccolata (vedi Cap. 26).

27. **Diverse torte di cioccolata.**

Colle mandorle. Ingredienti: Cioccolata grattata gr. 135, zucchero gr. 100, burro gr. 100, mandorle macinate gr. 70, pangrattato gr. 35, uova 6.

Procedimento. Dimenate prima il burro solo, poi coi tuorli delle uova e collo zucchero, poi colla cioccolata, aggiungetevi le mandorle e il pangrattato, continuate ancora un poco a rimestare, unite da ultimo al composto gli albumi sbattuti a neve. Forno caldo.

Colle mandorle e soli albumi. Ingredienti: Cioccolata grattata gr. 185, mandorle trite gr. 175, zucchero gr. 375, un bel pugnetto di farina, albumi a neve 6.

Procedimento. Passate tre volte allo staccio lo zucchero colla farina e colla cioccolata, aggiungetevi le mandorle, poi gli albumi con mano leggera. Cuocete il composto in una tortiera unta con burro e foderata di cialde. Forno lento.

Colle mandorle, col cedro e con gli albumi. Ingredienti: Cioccolata grattata gr. 150, mandorle gr. 250, zucchero gr. 280, cedro candito e tagliato a dadolini gr. 100, la scorza d'un limone trita finissima, albumi 6.

Procedimento. Come quello della ricetta precedente aggiungendo il cedro e la scorza di limone da ultimo. Forno caldo.

Colle mandorle e col caffè. Ingredienti: Cioccolata un bel panetto sciolto in due cucchiai di fortissimo caffè, zucchero gr. 280, mandorle macinate gr. 280, uova 8.

Procedimento. Dimenate 7 tuorli e 1 uovo intero collo zucchero, poi colla cioccolata, rimestate ancora lungamente aggiungendo a poco a poco le mandorle al composto, amalgamatevi da ultimo gli albumi a densa neve. Forno abbastanza caldo.

Colle nocciole. Ingredienti: Un panetto di cioccolata grattata, zucchero gr. 180, nocciole 100 gr., tuorli 8, albumi 4, 8 grani di caffè Moca macinato.

Procedimento. Come quello della precedente ricetta colla differenza che la cioccolata e il caffè in polvere si dimenano collo zucchero e coi tuorli quando questi sono già stati lavorati a lungo.

Con pangrattato e burro. Ingredienti: Cioccolata sciolta nel forno aperto in un cucchiaino d'acqua gr. 70, zucchero gr. 120, burro gr. 85, pangrattato finissimo gr. 50, tuorli d'uovo 5 e albumi 3.

Procedimento. Lavorate il burro solo, poi collo zucchero e coi tuorli d'uovo, da ultimo colla cioccolata, aggiungendovi il pane a cucchiaini. Prima d'infornare unitevi gli albumi a neve.

Col pane e senza burro. Ingredienti: Cioccolata grattata un panetto, zucchero 6 cucchiai, pangrattato 2 cucchiai, farina un cucchiaio, un po' di rosolio di vaniglia, uova 4.

Procedimento. Dimenate i rossi collo zucchero, poi colla ciocco-

lata, unitevi il pangrattato bagnato col rosolio e continuate a rimestare, poi la farina e da ultimo gli albumi a densa neve. (Piccola torta).

Con farina senza burro. Ingredienti: Cioccolata grattata 6 cucchiai, 5 cucchiai di zucchero, 3 di farina, uova 6, un po' di vaniglina.

Procedimento. Dimenate a lungo i tuorli collo zucchero, unitevi la farina e la cioccolata colla vaniglina, da ultimo gli albumi a neve.

Potete guernire tutte queste torte colla *glace* di cioccolata o di caffè forte.

28. **Torta di lievito di soda colla cioccolata.**

Ingredienti: Cioccolata 2 panetti, farina gr. 180, burro gr. 50, zucchero gr. 140, uova 2, latte un bicchiere, lievito di soda gr. 20, rhum 2 cucchiai.

Procedimento. Lavorate il burro prima solo, poi colle ova intere e collo zucchero, unitevi poi a poco a poco e alternativamente il latte, la farina e la cioccolata grattata nonchè il rhum, senza stancarvi di rimestare. Dopo un' ora di lavoro mescolate col composto il lievito. Forno caldo. *Glace* di cioccolata.

29. **Torta di lievito di soda alla casalinga.**

Ingredienti: Farina bianca 12 cucchiai, zucchero 9 cucchiai, burro un pezzo della grossezza di un uovo, mandorle grattate 60 gr., latte un quartuccio, 2 ova intere, la scorza trita finissima di un limone, lievito di soda 20 gr.

Procedimento. Sciogliete un pochino il burro a bagnomaria e lavoratelo bene, unitevi quindi le ova intere e lo zucchero con un pizzico di sale e continuate a rimestare, aggiungetevi alternativamente e a poco a poco la farina, il latte, le mandorle e la scorza di limone, amalgamate da ultimo la polvere nel composto che cuocerete a forno non troppo caldo in una tortiera unta con burro e spolverizzata di farina o di pangrattato finissimo. Fredda che sia la torta, spalmatela con della buona marmellata d'albicocca, e velate questa con la *glace* di limone (vedi Cap. 26).

30. **Torta di mandorle col lievito di soda.**

Ingredienti: Mandorle mondate e macinate gr. 300, zucchero gr. 360, farina gr. 300, uova 8, un pizzico di vaniglina, un cucchiaio di lievito di soda.

Procedimento. Dimenate 6 rossi collo zucchero lungamente, aggiungetevi le mandorle e la farina, poi 2 ova intere, tornate a rimestare, amalgamatevi da ultimo gli albumi a neve, la vaniglina e il lievito di soda. Cuocete il composto a forno lento in una tortiera unta e infari-

nata. Se bramate sostituire alla vaniglina la scorza di limone, unitevi questa da principio coi rossi d'uovo.

31. **Torta di mandorle più fina.**

Ingredienti: Mandorle trite gr. 270, zucchero gr. 340, farina gr. 50, amaretti grandi pestati 2, uova 10, cannella in polvere gr. 12, garofani gr. 6, la scorza pestata di un limone.

Procedimento. Dimenate a lungo i tuorli collo zucchero, aggiungetevi poi tutto il resto, sempre rimestando, e da ultimo gli albumi a neve. Se volete assicurare ancora meglio la riescita di questa torta, unitevi un cucchiaino di lievito di soda.

32. **Torta di mandorle e pinoli.**

Ingredienti: Mandorle gr. 230, pinoli gr. 40, zucchero gr. 320, pane tostato al forno e pestato gr. 40, ova 8, cannella gr. 16, garofani gr. 8, la scorza trita di mezzo limone.

Procedimento. Dimenate a lungo i tuorli collo zucchero e colla scorza di limone, aggiungetevi le mandorle, i pinoli macinati e rimestate ancora 30 minuti, poi il pane, le spezie e da ultimo gli albumi a neve.

33. **Torta di mandorle tostate.**

Ingredienti: Mandorle gr. 270, zucchero gr. 270, più 2 cucchiai, le uova necessarie, farina gr. 70.

Procedimento. Tostate le mandorle coi due cucchiai di zucchero nel tamburino in cui si abbrustola il caffè, pestatele nel mortajo e amalgamatele sulla spianatoia colla farina e collo zucchero unendovi le uova che necessitano per ottenere un bel composto e preferendo i rossi agli albumi. Formate un disco di pasta, mettetelo nella tortiera, guernitelo con anelli e palline fatti con la stessa pasta, cuocete la torta a forno lento e guernitela con una crosta bianca e opaca.

34. **Torta di mandorle „ pralinées " colla vaniglia.**

Ingredienti: Mandorle gr. 140, zucchero gr. 140, mezzo bicchiere di acqua, 3 tuorli, 5 albumi, una manata di pangrattato e un po' di vaniglina.

Procedimento. Tritate le mandorle colla lunetta, mettetele nel forno affinchè piglino un color d'oro; fate filare lo zucchero con l'acqua, quand'è rosso gettatevi le mandorle, arrostitele continuando e rimestare. Fredde che siano, pestatele nel mortajo, non troppo fine, dimenatele alcun tempo con un albume, aggiungetevi i tuorli uno a uno, il pangrattato, poi gli altri albumi montati a densa neve, la vaniglia e cuocete la torta a forno dolce.

35. **Torta di mandorle „pralinées" colle spezie.**

Ingredienti: Mandorle gr. 350, zucchero gr. 350, albumi 3, un bicchiere di acqua, il sugo e la scorza d'un limone, cannella gr. 10, garofani gr. 5, fior di moscato gr. 3.

Procedimento. Fate arrossare lo zucchero come sopra e arrostitevi le mandorle trite e asciugate al forno. Pestatele quindi, aggiungetevi il limone e le droghe, gli albumi a neve, e cuocete il composto a forno dolce.

36. **Torta di mandorle „pralinées" col ripieno.** — Come la precedente, lasciando da parte il limone e le droghe e aggiungendo un albume se occorresse.

Cuocete il composto in due piccole tortiere, unite i dischi col ripieno seguente: Burro gr. 100 rimestato prima solo poi con 100 gr. di zucchero, poi con 2 tuorli e 3 cucchiai di cioccolata e posto sul ghiaccio.

37. **Torta di mandorle e cannella.**

Ingredienti: Mandorle grattate gr. 560, zucchero gr. 560, uova intere 4, tuorli 3, acqua un bicchiere, cannella in polvere gr. 21.

Procedimento. Spruzzate le mandorle con un po' d'acqua, fate bollire lo zucchero in un bicchiere d'acqua finchè fila, versatelo bollente sulle mandorle, rimestando poi con diligenza: quando il composto è freddo unitevi le uova, poi la cannella, dimenate ancora a lungo, cuocetelo quindi a forno lento in una tortiera unta col burro e spolverizzata di pangrattato.

38. **Torta di mandorle (mostazzon) alla trentina.**

Ingredienti: Mandorle macinate colla buccia gr. 560, zucchero gr. 560, cioccolata un panetto e mezzo, cannella gr. 18, la scorza di un limone verde trita finissima, 3 uova intere.

Procedimento. Amalgamate tutti gli ingredienti sulla spianatoja senza maneggiar troppo la pasta, guernitela poi con delle lumachette o altri ornati della stessa pasta, cuocete la torta a forno assai lento e adornatela ancora, mediante la siringa, con una *glace* opaca di limone.

39. **Torta di marzapane.**

Ingredienti: Mandorle mondate e macinate finissime gr. 195, zucchero gr. 210, farina gr. 6, uova intere 7, tuorli d'uova 7, la scorza trita di un limone, un pizzico di vaniglina.

Procedimento. Dimenate i 14 torli prima colle mandorle (se non potete ridurle in polvere colla macina vi converrà di pestarle con un

pajo di tuorli), poi collo zucchero e cogli odori, aggiungetevi finalmente in due riprese gli albumi a neve e il cucchiaio di farina. Cuocete il composto a forno lento, in una tortiera unta e spolverizzata di zucchero. Se il forno forse troppo caldo collocate un treppiede basso sotto la tortiera.

40. **Torta di nocciole.**

Ingredienti: Nocciole trite gr. 280, zucchero gr. 280, burro fresco gr. 160, farina gr. 70, uova 6, il sugo di un limone, un po' di rhum.

Procedimento. Lavorate il burro solo finch'è schiumoso, aggiungetevi lo zucchero a cucchiai e i tuorli delle uova uno a uno, poi le nocciole, la farina, il sugo di limone, il rhum e gli albumi a neve. Forno caldo.

41. **Torta di nocciole col ripieno.**

Ingredienti: Come quelli della ricetta precedente.

Per la crema del ripieno: 3 tuorli, un bicchierino di rosolio.

Procedimento. Come quello della precedente ricetta. Quando la torta è cotta e freddata dividetela in due dischi e riunite questi daccapo con la crema che allestirete sbattendo al fuoco, in una cazzarolina, i tuorli col rosolio.

42. **Torta di nocciole e noci senza burro, col ripieno e colla schiuma.**

Ingredienti: Nocciole macinate gr. 140, noci macinate gr. 140, zucchero gr. 280, tuorli d'uovo 12, albumi 6, grani di caffè Moca tostato e pesto 4, un panetto di cioccolata.

Per il ripieno: Marmellata d'albicocche o d'arancio alcuni cucchiai.

Per la schiuma: Albumi 3, zucchero gr. 180.

Procedimento. Lavorate un'ora i rossi collo zucchero, unitevi le nocciole e continuate a rimestare, poi la cioccolata, il caffè e gli albumi a neve. Cuocete la torta a forno moderato, dividetela in due parti che poi riunirete colla marmellata, coprite cogli albumi sbattuti e mescolati collo zucchero, e fatela asciugare a forno dolce.

43. **Torta di noci e di pane.**

Ingredienti: Noci macinate gr. 420, zucchero gr. 420, pangrattato bagnato col rosolio di vaniglia gr. 140, tuorli d'uovo 8, albumi 6.

Procedimento. Dimenate i tuorli collo zucchero, poi col pane e colle noci, aggiungetevi da ultimo gli albumi. Se volete allestire questa torta col ripieno, tagliatela in due parti e tornatele a riunire con uno strato di panna montata e lievemente raddolcita, poi guernitela con la *glace* di rosolio (Vedi Cap. 26).

Oppure: Noci tritate gr. 210, zucchero gr. 210, pangrattato bagnato con un po' di rhum gr. 70, uova 6. Procedimento come quello della precedente ricetta. *Glace* di limone.

44. **Torta di noci e mandorle.**

Ingredienti: Noci tritate finissime gr. 200, mandorle colla buccia trite finissime gr. 70, zucchero gr. 340, farina gr. 17, tuorli 8, uova intere 4, albumi a neve 6.

Procedimento. Dimenate a lungo lo zucchero coi tuorli e colle ova intere, unitevi quindi a poco a poco gli altri ingredienti, gli albumi a neve da ultimo. Cuocete il composto a forno moderato in una tortiera unta di burro e foderata colle cialde. Guernite poi la torta con una *glace* al rhum.

45. **Torta di noci col burro.**

Ingredienti: Noci macinate gr. 200, burro gr. 200, zucchero gr. 200, farina gr. 100, uova 1-2, la scorza trita di un limone.

Procedimento. Pestate nel mortajo il burro, le noci, lo zucchero e la scorza di limone, mettete il composto sulla spianatoja, amalgamatevi la farina con 1-2 uova, cuocetelo adagio in una tortiera unta e foderata di cialde.

46. **Torta di noci fresche.** — Come le torte di noci N.ri 43 e 44 avendo cura di mondar bene le frutta prima di tritarle finamente colla lunetta. Guernite poi questa torta con la *glace* bianca di limone e con degli spicchi di noci mondate disposti regolarmente e alternati con delle ciliege nello spirito.

47. **Torta bianca alla trentina.**

Ingredienti: Burro gr. 280, farina gr. 280, zucchero 280, albumi 8.

Procedimento. Lavorate il burro lungamente, aggiungetevi lo zucchero e rimestate un'ora intera con leggerezza, *senza smettere* mai. Unite poi al composto la farina bene stacciata, e gli albumi a densa neve (alternativamente), mettetelo in una tortiera unta e infarinata, e cuocete la torta molto adagio senza scuoterla. La riescita dipende dalla diligente lavorazione. Volendo fare questa torta con altre proporzioni prenderete: burro gr. 180, zucchero gr. 180, farina gr. 180, un po' di vaniglina, albumi 8.

48. **Torta bianca di mandorle.**

Ingredienti: Burro gr. 280, farina gr. 280, mandorle mondate e macinate gr. 280, zucchero gr. 280, albumi 8, un po' di vaniglina o un po' di scorza trita d'arancio o di limone, occorrendo un cucchiaio di sugo di limone.

Procedimento. Come sopra, aggiungendo le mandorle dopo lo zucchero.

49. **Torta bianca col lievito di soda.**

Ingredienti: Burro gr. 140, zucchero gr. 140, farina gr. 210, albumi 9, un cucchiaino di vaniglina, un cucchiaino di lievito di soda.

Procedimento. Lavorate il burro finch' è schiumoso, unitevi lo zucchero, dimenate ancora 30-40 m., aggiungetevi poi la farina passata allo staccio 2-3 volte col lievito, la vaniglina e gli albumi a densa neve.

50. **Torta di sabbia** *(gâteau sablé, Sandtorte).*

Semplice. Ingredienti: Uova 9, zucchero gr. 375, burro gr. 375, farina di semola fina gr. 150, fecola gr. 175, un po' di cognac, due pizzichi di vaniglina, un pizzico di sale.

Procedimento. Dimenate prima il burro solo, poi cogli altri ingredienti senza *smettere mai* facendo aggiungere al composto da un' altra persona, a poco a poco e alternativamente, un tuorlo, un cucchiaio di zucchero e uno di farina finchè sono consumati (un' ora di lavoro per lo meno) unendovi poi il cognac, il sale e la vaniglia e finalmente gli albumi a neve. Cuocete la torta molto adagio, in una tortiera unta e infarinata, con poco calore dalla parte di sotto.

Marmorizzata colla cioccolata. Quando avrete versato un terzo della suddetta pasta nella tortiera, spolverizzate il composto con della cioccolata grattata, ripetete l' operazione altre due volte finchè avrete consumato 100 gr. di cioccolata avendo cura d' amalgamare un pochino superficialmente la polvere con la pasta, mediante una forchetta. *Glace* bianca opaca e marmorizzata di cioccolata.

Colle mandorle. Aggiungete agl' ingredienti 370 gr. di mandorle mondate, asciugate al forno e macinate, adoperate le uova intere unendo di mano in mano al composto anche un cucchiaio di mandorle. Alla vaniglia si può sostituire la scorza di limone o d' arancio.

Certi cuochi, dopo aver rammollito un momento il burro nell' acqua calda, pestano gl' ingredienti della „ torta di sabbia " nel mortajo ma non troppo, chè altrimenti non riescirebbe, mettendovi prima il burro collo zucchero poi il resto a poco a poco. I francesi aggiungono al composto dei fiori d' arancio rosolati collo zucchero e poi pestati. In luogo della farina di fecola o d' Ungheria potete prendere anche farina di amido. Una punta di coltello di ammoniaca macinata finissima può facilitare la riescita della torta.

NB. Quando si prepara questa torta conviene evitare il giro d' aria che nuoce al composto, bisogna avere molta cura di non muovere nè scuotere la tortiera quand' è nel forno, nè aprire mai il forno durante la cottura che durerà circa tre quarti d' ora o un' ora a calore moderato.

51. **Torta di sabbia più leggera.**

Ingredienti: Burro gr. 150, fecola gr. 140, zucchero gr. 280, tuorli 6, albumi a neve 4.

Procedimento. Lavorate il burro, prima solo, finch'è schiumoso, poi coi tuorli mettendovene uno alla volta alternativamente con una sesta parte dello zucchero e tramenando *senza interruzione* finchè 1 ora sarà trascorsa. Aggiungete quindi gli albumi a neve, poi la fecola, e cuocete a forno lento in una tortiera unta di burro e spolverizzata di pane.

52. **Torta russa.**

Ingredienti: Farina gr. 125, zucchero gr. 125, cedro a fettoline gr. 50, uova 7, marmellata di amarasche alcuni cucchiai, la scorza gialla trita fina di un limone.

Per la glace: Albumi 2, zucchero gr. 200, alcune ciliege nello spirito.

Procedimento. Dimenate lo zucchero coi tuorli, colla scorza e, quando il composto appare schiumoso, aggiungetevi la farina, poi le chiare a neve. Cuocete la torta in due tortiere eguali, sformate i due dischi, lasciateli asciugare al forno, spalmatene uno con la marmellata d'amarasche, disponetevi sopra le fettoline di cedro, copritelo con l'altro disco, poi coi due albumi sbattuti a densa neve e mescolati coi 200 gr. di zucchero.

Guernite il composto anche colle ciliege forti o con qualche pezzetto di marmellata densa.

53. **Torta francese.**

Ingredienti: Burro gr. 140, mandorle trite minutamente gr. 140, pangrattato gr. 70, zucchero gr. 140, uova 8, arancini triti gr. 35, cedro confettato tagliato a dadolini gr. 35, un po' di latte, $^{1}/_{2}$ di litro di essenza di *punch* o un po' di maraschino di Zara.

Procedimento. Lavorate il burro con un pochino di latte tiepido, aggiungetevi lo zucchero, i tuorli e le mandorle e dimenate il composto mezz'ora, unitevi poi gli altri ingredienti e da ultimo gli albumi a densa neve. Cuocete la torta a fuoco lento in una tortiera a cerniera unta e infarinata, versatela su d'uno staccio a ciò si freddi, pungetela qua e là con una forchetta e versatevi sopra mezzo litro di essenza di *punch* o un bicchiere di maraschino di Zara. Rimettetela nella tortiera, spalmatela con della buona marmellata d'albicocche, stendete su questa della pasta da meringa fatta con 4 albumi sbattuti a neve e 240 gr. di zucchero, rimettetela a forno dolce affinchè la schiuma pigli un po' di colore e servite.

54. **Torta inglese.**

Ingredienti: Burro gr. 280, farina gr. 280, uova 5, zucchero gr. 140, 1/6 di litro di rhum, uva sultana gr. 70, mandorle mondate e grattugiate gr. 70, arancini gr. 35, cedro candito gr. 35, cannella e garofani a discrezione e un po' di latte.

Procedimento. Lavorate il burro con un pochino di latte tiepido, aggiungetevi i tuorli d'uovo e lo zucchero e dimenate bene il composto. Unitevi poi tutto il resto, da ultimo gli albumi a neve e cuocetelo in due tortiere eguali formando così due dischi che unirete poi con della marmellata di frutta e guernirete sopra con la *glace* di cioccolata (vedi Cap. 26).

55. **Torta di papparelle alla veronese.**

Ingredienti: Per le papparelle: uova intere 4, zucchero gr. 112, la quantità di farina che le ova assorbono.

Per il ripieno: Mandorle macinate colla buccia gr. 335 mescolate con gr. 500 di zucchero, pinoli gr. 90, anici gr. 30, cannella in polvere gr. 30.

Per legare: Burro gr. 420.

Procedimento. Fate delle solite papparelline cogli ingredienti sopraindicati, ungete e infarinate una tortiera, collocatevi uno strato di mandorle, poi uno strato di papparelline e alternate finchè avrete esaurito ogni cosa badando però che ultimo sia il ripieno. Sciogliete il burro a bagnomaria e versatelo adagio sulla torta osservando che ne resti bene imbevuta in tutte le sue parti. Cuocetela quindi un'ora e mezza a forno lento. Essa deve prendere un bel colore d'oro.

56. **Torta alla Marsigliese.**

Ingredienti: Per la pasta uova intere 2, tuorli 4, zucchero gr. 100, burro sciolto 3 cucchiai, tanta farina quanta il liquido ne assorbe.

Per il ripieno: Zucchero gr. 350, mandorle dolci gr. 210, cedro candito gr. 100, arancini triti gr. 40, mandorle amare 20, cannella gr. 10, garofani gr. 5, cardamoni gr. 5, *macis* gr. 3, la scorza gialla trita fina di un limone o d'un arancio, acqua di rose un bicchiere.

Procedimento. Impastate i primi ingredienti sulla spianatoja, tirate la sfoglia della grossezza d'un centimetro, tagliatela a dadolini, friggete questi dadolini nel burro o nello strutto fino. Fate bollire lo zucchero coll'acqua di rose, aggiungete tutti gli altri ingredienti, mescolateli coi dadi fritti e senza cuocerlo più oltre, comprimete il composto in una tortiera bagnata con del rosolio. Lasciatelo una notte al fresco poi levatelo dalla tortiera e servitelo a fette.

57. **Torta di castagne col ripieno** *(molto fina).*

Ingredienti. Per la torta: Castagne cotte nell'acqua e passate allo staccio gr. 200, zucchero gr. 200, burro gr. 150, tuorli d'uovo 10, albumi a neve 7, una presa di caffè Moca macinato.

Per il ripieno: 4 cucchiai di castagne cotte nell'acqua, zucchero di vaniglia gr. 85, albumi a neve 2, rosolio di vaniglia 2 cucchiai.

Procedimento. Lavorate il burro solo, poi collo zucchero e coi tuorli, aggiungete le castagne e tramenate sempre, finalmente gli albumi a neve misti colla presa di caffè. Cuocete il composto in due piccole tortiere eguali. Riunite poi i due dischi col ripieno, guerniteli con una *glace* di caffè. Invece di riunire i due dischi di torta di castagne col ripieno indicato, potete mettervi frammezzo della densa panna montata mista di zucchero di vaniglia.

58. **Torta di castagne semplice.**

Ingredienti: Castagne cotte nell'acqua e passate allo staccio gr. 560, zucchero gr. 280, cioccolata in polvere un cucchiajo, sciroppo di lamponi 4 cucchiai, rosolio di vaniglia 2 cucchiai, rhum 4 cucchiai (si può sostituire allo sciroppo di lamponi quello di ribes o di amarasca), uova 2.

Procedimento. Mescolate tutti gl'ingredienti, meno gli albumi che unirete alla fine, ben montati. Cuocete il composto in una tortiera non molto larga e piuttosto alta, poco unta e bene infarinata. Quand'è fredda guernitela colla *glace* di cioccolata.

59. **Torta di patate.**

N.° 1. *Ingredienti:* Uova 4, zucchero vanigliato gr. 160, patate cotte a vapore e passate da uno staccio finissimo gr. 360.

Procedimento. Lavorate lo zucchero coi rossi, poi con le patate, un'ora in tutto, aggiungete gli albumi a neve. Forno moderato.

N.° 2. *Ingredienti:* Uova 3, burro gr. 280, zucchero gr. 200, mandorle mondate e grattate gr. 140, patate gr. 280.

Procedimento. Come sopra, aggiungendo prima delle patate le mandorle. Forno moderato.

N.° 3. *Alla casalinga. Ingredienti:* Patate di ottima qualità cotte a vapore e passate allo staccio gr. 300, uova 4, zucchero gr. 100.

Procedimento. Dimenate tutto insieme per un'ora. Cuocete secondo la regola a forno moderato.

60. **Torta di semolino.**

Ingredienti: Semolino fino gr. 85, uova 5, zucchero gr. 140, mandorle grattate, fra le quali alcune d'amare, gr. 50, la scorza di mezzo limone o di mezzo arancio.

Procedimento. Lavorate i tuorli collo zucchero 40 m., poi altri 20 m. col semolino e colle mandorle, unitevi in fine la scorza degli agrumi e gli albumi a neve.

61. **Torta di riso.**

Ingredienti: Burro come tre noci, uova 3, zucchero 3 cucchiai, 3 pugni di riso cotto nel latte, la scorza d' un limone trita finissima, un po' di sale.

Procedimento. Dimenate prima il burro solo, poi coi tuorli e collo zucchero, aggiungete il riso che sia di giusta cottura, nè troppo duro, nè troppo molle, la scorza del limone e gli albumi a neve. Forno dolce.

62. **Torta di riso con mandorle alla bolognese.**

Ingredienti: Riso gr. 180, uova 4, zucchero gr. 180, mandorle mondate e macinate gr. 180, scorza di limone e vaniglina a piacere.

Procedimento. Cotto che abbiate il riso come sopra, aggiungetevi lo zucchero, le uova intere, le mandorle e l' odore, e mettete il composto a forno moderato in una tortiera molto bene unta di burro.

63. **Torta di bozzoletti alla trentina.**

N.° 1. *Ingredienti:* Farina gr. 280, zucchero gr. 280, burro gr. 280, un pugnetto di mandorle a filetti, un pugnetto di pinoli a filetti. Mezzo tuorlo d' uovo. Occorrendo un po' di latte.

Procedimento. Mettete la farina e il burro sulla spianatoja e riducetelì con le mani leggere in tanti bozzoletti. Collocate i bozzoletti in una catinella, versatevi l'ovo sbattuto con un po' di sale e lo zucchero, occorrendo anche un po' di latte, rimestate tutto con un cucchiaio, badando che i bozzoletti non si sfaccino, collocateli poi in una tortiera unta e infarinata e cospargete il composto colle mandorle e coi pinoli.

N.° 2. *Ingredienti:* Farina gr. 300, zucchero gr. 250, burro gr. 250, mandorle mondate e trite gr. 200, la scorza trita d'un limone, mezzo cucchiaio di cannella in polvere.

Procedimento. Riducete tutti gl' ingredienti a bozzoletti, sul tagliere, aggiungendovi se occorre un po' di sugo di limone, fate crollare queste briciole nella tortiera unta e infarinata.

64. **Torta genovese.**

Ingredienti: Burro gr. 200, zucchero gr. 200, farina gr. 200, uova intere 3, tuorli 4, albumi a neve 6.

Procedimento. Sciogliete il burro a bagnomaria, dimenate mez- z' ora lo zucchero con le uova, aggiungete alternativamente a cucchiajate

il burro e la farina, unitevi finalmente gli albumi ma non prima d'aver lavorato ancora il composto per 30 minuti. Cuocete la torta in alcune tortiere eguali (per questa dose ne basteranno 3 di media grandezza), unite i due primi dischi con della marmellata di lamponi, il secondo e il terzo con un po' di marmellata d'arancio, spalmate il terzo con la marmellata d'albicocche, guernite colla *glace* di limone (vedi Cap. 27).

Oppure: Prendete doppia dose di questa pasta, formate 6 dischi invece di 3, uniteli con una crema di cioccolata (cioccolata gr. 90, zucchero gr. 90, tuorli 3, un po' di vaniglina) alla quale aggiungerete un po' di panna montata. Spalmate l'ultimo disco con qualche marmellata, sovrapponetevi la *glace* di rosolio.

65. **Torta „ Pisching ".**

Ingredienti: Cialde di Karlsbad 6, burro gr. 200, zucchero gr. 200, cioccolata gr. 100, tuorli 2.

Procedimento. Dopo aver ridotto il burro come una crema bianca, lo dimenerete molto a lungo con lo zucchero poi coi tuorli e vi unirete a poco a poco la cioccolata ponendo quindi il composto sul ghiaccio. Servitevi di questo ripieno per spalmare le cialde (meno l'ultima) che metterete le une sopra le altre, comprimendole un poco.

66. **Altra torta col ripieno di burro.** — Fate alcuni dischi di pane di Spagna (vedi Cap. 29) in diverse tortiere badando che siano piuttosto sottili. Sovrapponeteli gli uni agli altri unendoli col composto della torta precedente del quale avrete aumentato la dose, spalmate anche l'orlo dei dischi riuniti col burro, fate sulla superficie della torta delle regolari incisioni che vadano dall'orlo al centro e versatevi sopra dello zucchero caramellato (vedi Cap. 32).

67. **Torta di cialde.**

Ingredienti: Cialde grandi 10, mandorle mondate e trite o tagliate a filetti gr. 500, zucchero gr. 400, cedro a dadolini gr. 60, la scorza trita di 2 piccoli limoni, albumi a neve 6.

Torta di cialde.

Procedimento. Fate sciogliere lo zucchero in poca acqua, unitevi tutto il resto e, quando il composto sarà freddo, gli albumi. Tagliate le cialde in modo che riescano come tanti anelli, spalmate ciascuno di questi anelli con un po' di composto, fateli asciugare a forno dolce, sovrapponeteli gli uni agli altri unendoli con un po' d'albume, copriteli con della *glace* densa di cioccolata.

68. **Torta di datteri.**
Ingredienti: Datteri tagliati a filetti gr. 280, zucchero gr. 280, mandorle a filetti gr. 280, albumi 6.
Procedimento. Amalgamate leggermente lo zucchero cogli albumi montati, aggiungete il resto, cuocete a forno lento in una tortiera cerata e foderata colle cialde.

69. **Torta di ciliege.** — (Vedi anche *torte di pasta frolla*).
Ingredienti: Farina gr. 333, burro gr. 100, zucchero gr. 120, uova 4, latte crudo un quartuccio circa, 300 gr. di buone ciliege sugose, lievito di soda gr. 25 (vedi pag. 588), un po' di vaniglina.
Procedimento. Lavorate il burro solo, poi con due uova e con metà dello zucchero, poi collo zucchero rimanente e colle altre due uova, aggiungetevi alternativamente e sempre dimenando il latte e la farina, da ultimo la vaniglina, le ciliege, il lievito di soda. Cuocete il composto a forno ardito in una tortiera unta e spolverizzata di pane.

70. **Torta di mele** (per *dessert fino*).
Ingredienti: Zucchero gr. 550, mele tagliate a fettine gr. 700, mandorle a filetti gr. 150, cedro a filetti gr. 150.
Procedimento. Fate filare lo zucchero con un quartuccio d'acqua, cuocetevi le mele finchè avrete ottenuto una densa marmellata, unitevi le mandorle, il cedro, stendete il composto sopra una cialda e fatelo asciugare a forno dolcissimo e poi alcuni giorni in una camera caldina o all' aria.

71. **Torta di pasta sfoglia.** — Preparate della pasta sfoglia a norma di una delle ricette del Cap. 11, formatene un disco alto poco più d'un centimetro, con un orlo rotondo della stessa altezza e delle listarelle di mezzo centimetro, disponete il disco sopra una lamiera lievemente infarinata, guernitelo coll' orlo, riempite il vano con qualche marmellata, o con delle fragole miste di zucchero e rhum, oppure con altre frutta sciroppate o se fresche molto inzuccherate, formate una gratella colle listarelle e cuocete la torta a forno ardito dopo averne indorato l' orlo e la gratella col tuorlo d' uovo.

72. **Torta di pasta sfoglia all'italiana.** — Preparate una torta come sopra, formatene due dischi eguali, cuoceteli a forno ardito, uniteli con uno strato di crema pasticcera (vedi pag. 535).

73. **Torta di mille sfoglie all' italiana.** — Preparate della pasta sfoglia come indica la ricetta N.° 3 pag. 227 raddoppiando la dose, formatene diversi dischi, non troppo alti, congiungeteli tutti mediante creme

diverse, di rosolio, di cioccolata ecc. o mediante diverse qualità di marmellata che armonizzino fra loro, sempre dopo aver cotto i dischi a forno ardito. Spolverizzate poi la torta di zucchero.

74. **Torta alla Svizzera.** — Fate un disco di pasta sfoglia, circondatelo con un anello piatto della stessa pasta, cuocete la torta a forno ardito. Empite il vano di frutta in composta a vostra scelta, mettetevi sopra un composto di tre albumi a neve, 150 gr. di zucchero e 100 gr. di pinoli. Lasciatelo asciugare un momento a forno dolce.

75. **Torta di pasta zuccherina.**

Ingredienti: Farina gr. 240, burro gr. 120, zucchero gr. 120, tuorli 2, un po' di vino bianco e un po' di scorza d'arancio.

Procedimento. Riducete leggermente colle mani la farina e il burro in tante briciole, unitevi lo zucchero, la scorza, i tuorli e il vino, maneggiate in fretta la pasta sulla spianatoja, formate un disco, cuocetelo in una tortiera a forno moderato. Fredda che sia velate la torta con una *glace* di limone. Volendo avere una pasta più leggera, aggiungetevi due pizzicchi di lievito di soda e anche un po' di scorza trita di limone.

76. **Torta di pasta zuccherina col ripieno di rabarbaro.** — La stessa pasta del numero precedente. Quand'essa è pronta staccatene un pezzo per formare un rotolo che serva d'orlo, stendete il rimanente in forma di disco, collocate il disco col suo orlo in una tortiera unta e infarinata, empite il vano colla marmellata di rabarbaro (vedi Cap. 36) che poi coprirete di mandorle a filetti. Questa torta si può comporre con ogni sorta di marmellata ma sono sempre a preferirsi le marmellate acidette come appunto quella di rabarbaro, e le mele cotte con zucchero e mescolate con del sugo di limone.

Tortiera a cerniera.

77. **Torta Carinzia (Pasta frolla con mandorle).**

Ingredienti: Mandorle gr. 280, zucchero gr. 280, farina gr. 210, burro gr. 210, un'uovo, la scorza gialla trita di un limone, il sugo di 2 limoni, cannella gr. 6, garofani gr. 3.

Procedimento. Mondate le mandorle coll'acqua bollente, asciugatele al forno, macinatele, impastate tutti gl' ingredienti sul tagliere, formate un disco, collocatelo in una tortiera lievemente unta e foderata d'una cialda, cuocetelo a forno piuttosto ardito, spolverizzatelo di zucchero e servitelo alcuni giorni dopo. Rafferma questa torta è assai migliore.

78. **Torta di pasta frolla con la farina di granturco.**
Ingredienti: Farina di granturco fina gr. 180, farina d'Ungheria gr. 90, burro gr. 120, zucchero gr. 100, la scorza trita di un limone o d'un arancio, oppure mezzo cucchiaio di vaniglina, 5 tuorli, sale.

Procedimento. Dopo aver stacciato la farina collo zucchero e colla vaniglina, incorporatevi gli altri ingredienti e, se le uova non bastassero per intridere la farina, aggiungete un po' di panna. Fate con questa pasta tre sfoglie eguali, unitele col seguente ripieno, cuocetele a forno caldo.

Ripieno: 3 manate di spicchi di noce, macinati, mescolati con del buon miele, un po' di cannella e di garofani.

79. **Torta di pasta frolla coi tuorli d'uova sode (Torta di Linz).**
Ingredienti: I tuorli di 4 uova sode, zucchero gr. 120, burro gr. 120, la farina occorrente, marmellata.

Procedimento. Schiacciate i tuorli sodi con un po' di farina e prendetene tanta quanto il burro e lo zucchero ne assorbono. Impastate tutto sul tagliere, tirate una sfoglia rotonda della grandezza d'una tortiera colla metà della pasta, spalmatela di marmellata a vostro piacere, fatevi sopra una rete col rimanente della pasta. Cuocete nella tortiera a forno lento.

80. **Torta di Linz con la cioccolata.**
Ingredienti: Burro gr. 210, farina gr. 300, zucchero gr. 210, tuorli di uova sode 3, tuorli crudi uno, cioccolata grattugiata gr. 100, vaniglina 2 pizzichi, cannella gr. 5. Burro gelato per guernire.

Procedimento. Schiacciate i tuorli e amalgamateli con la farina, aggiungete a poco a poco tutto il resto, formate la pasta, stendetela, tagliate un disco, fategli un orlo, col rimanente della pasta guernitelo a guisa di rete, cuocete la torta a forno lento. Quand'è ben cotta e fredda mettete in ogni vano della rete mezzo cucchiaino di burro gelato e preparato come quello che fa parte della ricetta N.° 7 (pag. 559).

81. **Torta di pasta frolla lavorata nella catinella.** — Vedi „ Torta di sabbia ". Altre proporzioni: per ogni tuorlo farina gr. 30, zucchero gr. 30, burro gr. 30.

82. **Torta magrasina.**
Ingredienti: Burro gr. 140 (di primissima qualità), zucchero gr. 140, farina gr. 210, la scorza di un limone trita finissima, un bicchierino di acquavite.

Procedimento. Tagliate il burro a fettoline, mescolatelo colla farina, aggiungete lo zucchero, la scorza di limone e l'acquavite, amalgamate

gli ingredienti sulla spianatoja: quando la pasta è liscia dividetela in 12-15 pezzi, fatene dei sottili rotolini, piegateli a guisa di spira o di chiocciolette, adagiateli regolarmente uno accanto all'altro in una tortiera leggermente unta di burro e bene asciugata, cuocete subito la torta a forno ardito e spolverizzatela di zucchero a velo.

83. **Torta alla bresciana col ripieno di pinoli.**

Ingredienti: per la pasta zuccherina. Zucchero gr. 300, farina gr. 300, burro gr. 150, un pochino di latte tiepido.

Composto per la pasta pinolata: Zucchero gr. 140, mandorle pestate finissime gr. 280, pinoli interi gr. 280, albumi a neve 3-4, cannella e scorza di limone.

Procedimento. Formate la pasta zuccherina sulla spianatoja, cuocetela in una tortiera infarinata, quando è bene rappresa, copritela col composto della pasta pinolata, rallentate il fuoco e rimettetela al forno.

84. **Torta alla turca col ripieno di nocciole.**

Ingredienti per la torta: Farina gr. 200, burro gr. 100, tuòrli d'uovo 2, zucchero gr. 50.

Per il ripieno: Zucchero gr. 240, nocciole macinate gr. 240, mezzo bicchiere d'acqua, la scorza e il sugo di un limone, un po' di vaniglina, cedro candito 50 gr., arancini triti 25 gr., cannella e garofani 5 gr., un uovo intero.

Procedimento. Fate una pasta frolla sulla spianatoja e se volete averla leggera e asciutta aggiungetevi 20 gr. di lievito di soda. Collocatela in una tortiera in forma di disco, con un orlo piuttosto altino.

Fate bollire lo zucchero coll'acqua, aggiungete le nocciole e asciugatele al fuoco, unite la scorza e il sugo di limone, l'uovo e il resto, mettete questo ripieno nel vano, cuocete la torta a forno moderato.

85. **Torta di pasta frolla col ripieno di mandorle.**

Ingredienti: Farina gr. 200, burro gr. 140, zucchero gr. 70, un tuorlo d'uovo, sale, scorza trita di limone.

Procedimento. Fate la fontana sulla spianatoja, mettetevi il sale, la scorza di limone, il tuorlo, lo zucchero e il burro, amalgamateli con una forchetta, unitevi poi la farina, lavorate con leggerezza e prestamente. Lasciate riposare la pasta in luogo fresco involta in un tovagliolo o meglio ancora sul ghiaccio, dividetela in due parti, stendetela col matterello, formate con una parte un disco, coll'altra delle stelle, mettete il disco in una tortiera, spalmatelo col seguente ripieno e copritelo a regolare disegno con le stelle.

Ripieno: Mandorle macinate gr. 120, zucchero gr. 100, albumi a neve 2, scorza di limone trita.

86. Torta di pasta frolla alla tedesca col ripieno di marmellata.

Ingredienti: Farina gr. 240, burro gr. 120, zucchero gr. 60, uova intere 2, odore di limone o di cannella.

Procedimento. Impastate in fretta e leggermente le ova e lo zucchero insieme al burro che avrete prima sminuzzato in tanti bozzoletti colla farina e unitevi l'odore prescelto. Lasciate riposare la pasta mezz'ora, stendetela col matterello, ritagliate la sfoglia col fondo d'una tortiera, riducete il rimanente (senza rimpastare) a listarelle, fate con queste un bordo al disco, oppure stringendo e rialzando la pasta con le dita o con una pinzetta, empite il vano con qualche buona marmellata; colle listarelle fatevi sopra una specie di grata, indorate col tuorlo d'uovo, cuocete a forno ardito.

87. Torta di pasta frolla col ripieno di zucca marina.

Ingredienti: Farina gr. 160, burro gr. 80, zucchero gr. 80, un uovo intero e un tuorlo, oppure un albume, un cucchiaio di lievito di soda stacciato colla farina, un pezzo di zucca marina gialla cotta al forno, zucchero finissimo 2 cucchiai, la scorza trita e il sugo di un limone, un pugnetto di mandorle trite non fine.

Procedimento. Fatta la pasta sul tagliere, come sopra, coi primi ingredienti, passate la zucca marina allo staccio, unitevi lo zucchero, il limone, mettetela come ripieno fra due fogli quadrati o rotondi di pasta, cospargeteli colle mandorle, cuocete a forno ardito.

88. Torte di pasta frolla alla romana col ripieno di crema.

Ingredienti: Farina gr. 200, burro gr. 66, strutto fino di majale gr. 66, zucchero gr. 100, tuorli 2, un po' di scorza di limone o d'arancio soffregata sullo zucchero che poi pesterete, oppure vaniglina.

Procedimento. Impastate tutto sulla spianatoja dopo aver fatto sparire il burro nella farina formando i bozzoletti leggermente fra le mani. Lasciate riposare la pasta mezz'ora, stendetela, formate un disco coll'orlo, forate un poco il disco con una forchetta, cuocete la torta a forno moderato, riempitela quindi con una delle seguenti creme, e rimettetela un poco a forno dolce a ciò la crema si rapprenda.

Crema di caffè. Dimenate 3 tuorli con 2 cucchiai di zucchero e con mezzo cucchiaio di farina d'amido e un po' di vaniglina. Diluite il composto con un quartuccio di latte, misto con alcuni cucchiai di caffè forte filtrato, dimenate sul fuoco finchè comincia a bollire.

Crema di cacao o di cioccolata. Come sopra, soltanto lascierete da parte il caffè e metterete un quartuccio di latte nel quale avrete fatto bollire un tavoletta grande di cioccolata, o un quartuccio di cacao preparato (vedi Cap. 34) e un po' di vaniglina.

Crema di limone o d'arancio. Dimenate 3 tuorli con 3 cucchiai di zucchero e uno di farina d'amido, diluite con mezzo quartuccio di vino bianco, aggiungete la scorza trita finissima di un arancio o d'un limone: quando la crema è ben rimestata al fuoco e comincia a bollire aggiungetevi il sugo del frutto.

89. **Torta olandese.** — Fate della pasta frolla con 300 gr. di farina, 200 gr. di burro, 100 gr. di zucchero, 2 rossi e alcuni cucchiai di panna preparandola la sera per la mattina e conservandola in luogo fresco la notte, bene avvolta in un tovagliolo. Stendete quindi la pasta piuttosto sottile e tagliatela a rotondini del diametro di 20-25 centim. Cuoceteli in un forno abbastanza caldo, riuniteli con una delle creme della precedente ricetta e guerniteli con una *glace* corrispondente.

90. **Torta alla viennese.** — Come la precedente, soltanto farete due bei dischi grandi e, messovi un ripieno di crema (vedi sopra), spalmerete la torta con della buona marmellata formandovi poi sopra la rete di pasta.

91. **Torta della torre all'alemanna** *(molto fina).*

Ingredienti: Burro, farina e zucchero di ciascuna specie 280 gr., 4 uova intere, 4 rossi, marmellata, composto da *meringa*, panna.

Procedimento. Lavorate le uova collo zucchero lungamente, unitevi a goccia a goccia il burro fuso, poi la farina: stendete il composto su una grande lamiera e cuocetelo a forno abbastanza allegro. Tagliateio quindi in forma di anelli del diametro di 20 cent., unite questi anelli con della buona marmellata e copriteli con un composto da meringa (3 albumi sbattuti a densa neve misti con 300 gr. di zucchero), collocateli di nuovo al forno (dolce); quando la spuma è rappresa, sfornate e riempite il vano colla panna montata. Coi ritagli della pasta fate dei biscottini.

92. **Torte di pasta frolla con frutta** *(con pesche, o albicocche, o susine fresche).*

Ingredienti: Farina gr. 210, burro gr. 105, zucchero gr. 70, uova uno intero e un tuorlo, la scorza gialla trita di un limone, mezzo cucchiaio di lievito di soda, alcune pesche spiccaticcie, tante mandorle dolci mondate quante sono le mezze pesche.

Procedimento. Passate la farina e la polverina tre volte allo staccio, unitevi in fretta sulla spianatoja il burro, lo zucchero, la scorza di limone e le uova, formatene un disco coll'orlo, collocatelo in una tortiera bassa, disponetevi in bell'ordine una accanto all'altra le mezze pesche mondate e guernite con la mandorla, cospargetele abbondantemente di

zucchero: colla pasta che avrete lasciata da parte allo scopo guernitele nel modo che più vi piace, p. e. formando dei rotolini che vadano dall'orlo al centro dove li coprirete con una chiocciolettа, cioè con un rotolo piegato a guisa di spira. Cuocete la torta a forno ardito (mezz'ora circa), servitela calda. Nello stesso modo farete la torta d'albicocche.

Con pere o mele. Come sopra, soltanto avrete cura di cuocere le frutta a fettine con dello zucchero e del vino bianco, tenendole al fuoco finchè sono piuttosto asciutte e di stenderle sulla pasta quando sono fredde, aggiungendo un po' di uva sultana e di cedro a dadolini. Volendo vi unirete anche delle mandorle o dei pinoli tagliati a filetti.

Colle ciliege. Ingredienti: Farina gr. 250, zucchero gr. 200, burro gr. 100, un uovo, un po' di latte, ciliege.

Procedimento. Impastate tutto, meno le ciliege, in fretta sul tagliere. Tagliate la pasta in due parti eguali, stendetela in forma di disco, mettete la prima in una tortiera (a cerniera) unta e infarinata, collocatevi sopra una accanto all'altra delle ciliege cotte con zucchero, vino nero, cannella e garofani e molto bene sgocciolate, coprite colla seconda sfoglia, premete gli orli. Cuocete a forno allegro. Spolverizzate la torta di zucchero a velo, e servitela col sugo delle ciliege passato allo staccio.

Oppure: Aggiungete un cucchiaio di lievito di soda alla farina, prendete delle belle ciliege crude, piene di sugo, e cospargetele di zucchero prima di coprirle.

Colle visciole. Ingredienti: Farina gr. 280, zucchero gr. 80, burro gr. 120, un uovo, la scorza trita d'un arancio. Visciole.

Procedimento. Impastate tutto sul tagliere, meno le visciole. Formate un disco o una sfoglia quadrata con tutta la pasta badando di farle l'orlo. Copritela con le visciole prive del nocciolo e mescolate con dello zucchero, mettetela sulla lastra di ferro leggermente infarinata: a metà cottura, versate sulle visciole della pasta da meringa a cucchiaiate (vedi Cap. 31). Finite di cuocerla a forno temperato badando che la meringa non pigli troppo colore.

Colle ciliege alla francese. Ingredienti: Farina gr. 200, burro gr. 140, zucchero gr. 50, 2 tuorli, un cucchiaio o due di panna.

Procedimento. Preparate la pasta la sera per la mattina impastandola in fretta sulla spianatoja. Foderate con un disco di pasta un piatto resistente al fuoco. Mettetevi nel mezzo un bicchiere rovesciato, contornate tutto il bicchiere di ciliege nere, poi coprite con un altro disco di pasta saldando i due dischi uno coll'altro. Cuocete a forno caldo. Prima di servire levate il bicchiere, e mascherate il buco con un biscottino della stessa pasta cotta a parte.

Colle fragole. Fate una pasta come la precedente, preparate un

disco coll'orlo. A metà cottura, guernite l'orlo con della pasta da meringa. Quando la torta è cotta riempite il vano di fragole e coprite queste di panna montata.

Coll' uva nera. Ingredienti: Farina 210 gr., burro gr. 140, zucchero gr. 50, 2 tuorli, uva nera dolcissima gr. 500, due pugnetti di mandorle macinate, altri 50 gr. di zucchero per l'uva.

Procedimento. Impastate come di pratica tutti gl'ingredienti sulla spianatoja meno l'uva e le mandorle. Disponete in una tortiera a cerniera un disco di pasta coll'orlo, cospargetelo colle mandorle, empite il vano coll'uva nera spolverizzandola coi 50 gr. di zucchero, coprite con un altro foglio di pasta, cuocete a forno moderato.

Coll'uva bianca (squisita). Ingredienti per la pasta frolla: Farina gr. 220, burro 140 gr., 2 tuorli d'uovo, 2 cucchiai di zucchero vanigliato.

Per il ripieno: Uva bianca dolce gr. 600, 4 albumi a densa neve mescolati con 350 gr. di zucchero finissimo, nocciole trite.

Procedimento. Fate la pasta secondo la regola, disponetela sulla lamiera in forma di rettangolo con l'orlo, spolverizzatela con le nocciuole e mettetevi il ripieno di meringa misto coll'uva.

Con frutta diverse. Preparate della pasta frolla secondo una delle ricette e fate il ripieno con frutta diverse a piacere, secondo la stagione, oppure, fate il ripieno con una marmellata allestita al momento e non troppo dolce e guernite la torta cotta con delle frutta messe in composta nel rhum.

NB. La pasta frolla deve sempre riposare mezz'ora, ma si può farla anche la sera per la mattina tenendola in luogo fresco o sul ghiaccio bene involta in una salvietta. Se durante la lavorazione minacciasse di sgretolarsi, cosa molto inopportuna, mettetela un momento da parte, con sotto una scodella prima di rimaneggiarla. Essa esige destrezza e mani fresche.

93. **Altra torta d'uva.** — Fate una pasta sfoglia (cioè dandole gli stessi giri della sfogliata, vedi Cap. 11) con 210 gr. di farina, un pezzo di burro grosso come un uovo, un ovo intero, poco zucchero e poca acqua. Foderate con questa pasta una tortiera, spolverizzatela con 70 gr. di mandorle grattate, adagiatevi sopra 560 gr. di uva bianca mista con della buona marmellata densa di cotogno, o con delle frutta fine cotte al momento con dello zucchero. Coprite con un altro foglio di pasta, cuocete a forno caldo.

Torte di lievito. — Vedi Cap. 27.

CAPITOLO VENTESIMONONO

I biscotti e i pani dolci.

I biscotti e i pani dolci si servono col vino, coi liquori e col thè. Per i biscotti e per i pani dolci valgono le stesse regole delle torte. Gli ingredienti devono essere di primissima qualità nè mai deve far difetto la diligenza nel lavorarli. La farina dev' essere asciutta e stacciata. Gli stampi si ungono col burro fuso, o si spalmano di burro fresco mediante una carta, poi si spolverizzano di zucchero o di farina, qualche volta di pangrattato o di mandorle trite. Se il forno non è perfetto la riescita dei biscotti è sempre compromessa.

1. **Biscotto Margherita.**

Ingredienti: Uova 6, farina gr. 120, zucchero semplice gr. 240, zucchero vanigliato gr. 20, il sugo e la scorza di un limone trita finissima.

Lavorate i rossi collo zucchero in una pentola di terra nuova, collocatela in una cazzarola piena di acqua bollente e sbattete il composto colla frusta finch'è ben montato, aggiungetevi anche il sugo e la scorza del limone e sbattete altri 5 minuti, unitevi poi lo zucchero vanigliato, la farina e i 6 albumi a neve. Cuocete il biscotto 15 m. su le brace in una cazzarola unta di burro e spolverizzata di pane oppure al forno.

Potete prendere anche 90 gr. di fecola e 50 gr. di farina.

2. **„ Spongecake " all'americana.**

Ingredienti: Uova 6, zucchero gr. 250, farina gr. 250, il sugo e la scorza di un limone.

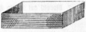
Mettete le uova intere e lo zucchero in una catinella, collocate questa sull'acqua calda, montatele col fuscello finchè sono molto gonfie e

leggere: unitevi la scorza trita finissima del limone e il sugo a goccia a goccia, sbattete il composto finch'è duro, unitevi la farina passata da uno staccio a velo e cuocete a forno moderato nello stampo N.° 1 che avrete unto e spolverizzato di pane.

Stampo N.º 1.

3. **„ Spongecake " all'inglese.** — Pesate 3 ova di farina asciutta e 5 ova di zucchero finissimo. Rompete 6 ova e, mentre una persona monta gli albumi, abbiate cura che un'altra frulli i rossi. Questo per 15 minuti circa. Unite poi i rossi agli albumi e dimenate tutto insieme sbattendo altri 10 m.

Amalgamatevi poi, passando il composto allo staccio e facendo sempre sbattere la pasta, prima lo zucchero, poi la farina che avrete collocati sull'angolo del fornello in un recipiente qualunque e che saranno molto caldi. Cuocete nello stampo quadrilungo N.° 2 o in uno stampo quadrato non troppo grande a forno dolce. Questa ricetta dà una specie di pane di Spagna umido e leggero, eccellente.


Stampo N.º 2.

4. **Biscotto „ Bruxelles ".**

Ingredienti: Tuorli 12, chiare 5, burro gr. 220, zucchero gr. 340, farina gr. 250.

Dimenate un'ora circa i tuorli collo zucchero, tenendo la catinella in un luogo tiepido, aggiungetevi il burro sciolto a bagnomaria, facendolo *filare* adagio adagio entro il composto, poi i 5 albumi a neve e la farina. Ungete con del burro uno stampo rotondo e liscio piuttosto basso, N.° 3, spolverizzatelo di pangrattato, cuocetevi il composto a forno caldo (un po' meno di quanto occorre per la pasta sfoglia).

Stampo N.º 3.

5. **„ Tôt-fait ".**

N.° 1. *Ingredienti:* Uova 3, il peso di tre uova di zucchero, di due uova di farina, di un uovo di burro.

Dimenate le uova intere collo zucchero finchè appajono schiumose, aggiungetevi la farina, poi il burro sciolto a bagnomaria, versando a poco a poco entro il composto che poi cuocerete a forno moderato, nello stampo alto N.° 4, unto e spolverizzato di pangrattato.

Stampo N.º 4.

N.° 2. Uova 5, farina gr. 310, zucchero gr. 310, burro gr. 310, un pizzico di sale, la scorza di un limone.

Dimenate le uova intere collo zucchero e colla scorza di limone, aggiungetevi poi il burro fuso, a poco a poco. Cuocete come sopra.

6. **Biscotto pane di Spagna.**

Ingredienti: Uova 6, zucchero gr. 280, farina gr. 280.

Lavorate lungamente i tuorli collo zucchero finchè il composto è bianco e leggero, aggiungetevi la farina passata allo staccio, poi gli albumi a neve e cuocete nello stampo quadrilungo e liscio N.° 2 o nello stampo N.° 5.

Stampo N.° 5.

Se v'aggrada, potete sempre aggiungere al composto un cucchiaino di lievito di soda.

7. **Biscotti col lievito di soda.**

N.° 1. *Biscotto semplice. Ingredienti:* Uova 4, burro gr. 100, zucchero gr. 120, farina gr. 300, mezzo bicchiere di latte, un bicchierino di rhum, 15 gr. di cremore di tartaro e 5 gr. di bicarbonato di soda.

Tramenate diligentemente prima il burro solo, poi collo zucchero e colle uova intere, aggiungete la farina passata tre volte allo staccio insieme alla polverina, il rhum e il latte, cuocete subito a forno ardito in uno stampo alto, unto e cosparso di pangrattato (N.ri 1, 4 o 6).

N.° 2. *Colle spezie.* Gli stessi ingredienti e lo stesso procedimento, aggiungerete soltanto al composto un cucchiaio scarso di cannella in polvere, mezzo cucchiaio di garofani e un po' di scorza trita di limone.

N.° 3. *Col cedro, l'uva sultana e gli anici.* Lo stesso procedimento cogli stessi ingredienti del N.° 1, soltanto aggiungerete al composto un po' d'anici puliti in una salvietta, un pugno di uva sultana lavata nel rhum, e un pezzetto di cedro tagliato a dadolini.

N.° 4. *Colla panna e il burro sciolto.* Uova 4, burro gr. 100, zucchero gr. 120, farina gr. 200, 2 bicchieri piccoli di panna tiepida, 6 gr. di bicarbonato di soda e 12 gr. di cremore di tartaro, vaniglina. Dimenate lo zucchero coi tuorli delle uova finchè il composto è schiumoso, aggiungetevi a goccia a goccia il burro sciolto, tramenando sempre poi la farina passata tre volte allo staccio colla polverina, la panna, la vaniglina e finalmente gli albumi a neve.

Stampo N.° 6.

N.° 5. *Senza latte.* Uova 6, burro gr. 190, zucchero gr. 190, farina gr. 380, mandorle mondate intere 25, bicarbonato di soda gr. 8, cremore di tartaro gr. 15, vaniglina.

Stampo N.° 7.

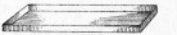
Dimenate il burro solo, poi colle uova intere e collo zucchero, ag-

giungete da ultimo la farina colla polverina, le mandorle e la vaniglina. Stampo N.° 7.

8. **Biscotti di cioccolata e di cacao.**

N.° 1. *Ingredienti:* Uova intere 7, zucchero gr. 350, farina gr. 240, cioccolata gr. 120.

Dimenate un'ora lo zucchero colle ova, unitevi poi leggermente la farina mescolata colla cioccolata. Stampo basso N.° 8 unto e infarinato, forno moderato.



Stampo N.° 8.

N.° 2. *Ingredienti:* Uova 6, zucchero gr. 140, farina gr. 100, cacao gr. 60, un po' di vaniglina.

Lavorate un'ora lo zucchero coi tuorli, amalgamatevi poi leggermente il cacao, la vaniglina, la farina e da ultimo gli albumi a neve. Stampo N.° 2, cottura come sopra.

N.° 3. *Ingredienti:* Uova 4, zucchero gr. 140, cioccolata gr. 140, mandorle grattate gr. 100, farina gr. 70.

Lavorate un'ora i rossi collo zucchero, unitevi poi le mandorle, la cioccolata, la farina e gli albumi a neve. Come sopra.

N.° 4. *Ingredienti:* Uova 7, burro gr. 100, zucchero gr. 70, pane di Spagna raffermo grattato fino e passato allo staccio gr. 70, cioccolata gr. 70, farina gr. 35.

Lavorate il burro prima solo, poi lungamente colle ova intere e collo zucchero, aggiungetevi da ultimo con mano leggera il resto. Cuocete a forno piuttosto caldo nello stampo quadrato.

9. **Biscotto belga.**

Ingredienti: Uova 6, zucchero gr. 266, farina gr. 140, mandorle dolci mondate e dimezzate 20, mandorle dolci mondate e tagliate a filetti 40 (numero), mandorle amare pestate 10.

Stampo N.° 9.

Dimenate i tuorli collo zucchero e gli albumi montateli a neve; unite le mandorle pestate e quelle tagliate a filetti ai tuorli sbattuti, aggiungetevi la metà delle chiare, poi la farina, quindi l'altra metà delle chiare; versate il composto in uno stampo che avrete unto col burro, guernito colle mandorle dimezzate e bene spolverizzato di zucchero e fatelo cuocere a forno abbastanza caldo. A questo biscotto si addice lo stampo N.° 9 e quello del *Gugelhupf* (vedi pag. 589).

10. **Biscotto di marzapane all'italiana.**

Ingredienti: 5 uova intere e 5 rossi, zucchero finissimo passato

da uno staccio a velo e fortemente aromatizzato di vaniglia gr. 210, mandorle mondate, bene disseccate al sole, macinate finissime e poi passate da uno staccio fino gr. 150, farina un pizzico.

Lavorate tutti i rossi colle mandorle (è condizione indispensabile che siano ridotte come in polvere) e collo zucchero non meno di un'ora. Unitevi poi i 5 albumi a neve densissima incorporandoli con mano leggera, cuocete il marzapane in uno stampo rettangolare lungo e stretto bagnato di burro e spolverizzato di finissima farina, a forno assai dolce circa ore 1 ½.

11. **Biscotto con le mandorle tagliate a filetti.**

Ingredienti: Uova 6, zucchero il peso di 6 uova, farina pure il peso di 6 uova, un pugnetto di mandorle mondate, tostate e tagliate a filetti.

Lavorate le uova intere con lo zucchero: quando il composto si presenta schiumoso e leggero aggiungetevi la farina passata allo staccio, poi le mandorle e cuocetelo a forno moderato in uno stampo quadrato.

12. **Biscotto con le mandorle grattate.**

Ingredienti: Uova 5, zucchero gr. 300, farina gr. 175, mandorle gr. 150, la scorza verde di un limone.

Lavorate i tuorli mezz'ora con lo zucchero e la scorza del limone trita, aggiungetevi le mandorle mondate, asciugate al forno, grattugiate o macinate, tornate a rimestare alcun tempo, unitevi poi la farina e le chiare a neve. Cuocete il composto in uno stampo quadrato. Se volete potete unire al composto un po' di garofani o di cannella.

13. **Biscotto di noci.**

Ingredienti: Uova intere 3, rossi 2, zucchero gr. 210, noci grattate finissime gr. 210, biscotto raffermo pestato e stacciato gr. 40.

Lavorate tre quarti d'ora lo zucchero coi rossi, unitevi le noci e rimestate il composto altri 25 minuti, amalgamatevi da ultimo le chiare sbattate a neve e il biscotto, fatelo cuocere in uno stampo quadrato a forno moderato e, sformato che sia, guernitelo con una crosta di limone.

14. **Biscotto di noci col ripieno.**

Ingredienti: Uova intere 3, rossi 3, noci grattate gr. 100, zucchero gr. 100, farina gr. 75; *per il ripieno* 50 gr. di noci pestate con 50 gr. di zucchero e rammollite con un pochino di *curaçao*. Procedete come nella ricetta precedente, cuocete il biscotto in uno stampo rettangolare, stretto e lungo; quand'è freddo e riposato tagliatelo a fette orizzontalmente, spalmate le fette col ripieno, ricomponete il biscotto nella sua forma e copritelo con una *glace* di caffè (vedi Cap. 26).

15. **Biscotto di nocciole.** — Come i due precedenti, prendendo nocciole invece di noci.

Oppure. Ingredienti: Parti eguali (gr. 200) di zucchero, di nocciole mondate e macinate e di farina, 4-5 albumi (secondo la grandezza delle uova) e 8 rossi, maraschino di Zara un bicchierino.

Lavorate i rossi collo zucchero un'ora, poi altri 25 minuti colle nocciole, unitevi la farina, gli albumi a neve e il maraschino. Cuocete il composto nello stampo quadrilungo (N.° 2), oppure, come il precedente in uno stampo lungo e stretto e, tagliatolo a fette, mettetevi frammezzo un ripieno di nocciole trite, miste di zucchero e rhum; coprite quindi il biscotto con una crosta di cioccolata.

16. **Biscotto bianco.**

Ingredienti: Albumi 7, burro gr. 170, farina gr. 170, zucchero gr. 170, un pugnetto di uva sultana, un pugnetto di mandorle mondate e tagliate a filetti, la scorza trita finissima di mezzo limone.

Lavorate il burro solo finch'è ridotto come una densa crema, rimestatelo ancora un'ora insieme allo zucchero ed alla scorza del limone (condizione indispensabile per la buona riuscita del biscotto), aggiungetevi la farina passata allo staccio, poi gli albumi sbattuti a densa neve, l'uva e le mandorle. Cuocete il composto molto adagio nello stampo a turbante in cui si sogliono preparare i *Gugelhupf* (vedi pag. 589):

17. **Biscotto di cedro** *(fromage anglais).*

Ingredienti: Tuorli 5, albumi 4, burro gr. 200, zucchero gr. 200, farina gr. 200, un pezzo di cedro candito.

Lavorate il burro solo, poi coi tuorli e collo zucchero, aggiungetevi la farina, gli albumi sbattuti a neve e il cedro tagliato a dadolini. Cuocete il composto in uno stampo quadrato unto di burro e spolverizzato di pane.

18. **Biscotto all'inglese di uva sultana e passolina** *(Plumcake).*

N.° 1. *Ingredienti:* Uova 8, zucchero gr. 140, farina gr. 140, burro gr. 70, passolina gr. 35, sultanina gr. 35.

Dimenate mezz'ora lo zucchero colle ova intere, aggiungetevi poi la farina alternativamente col burro ridotto a pezzettini, rimestate a lungo, poi mettetevi l'uva e un po' di vaniglina, se vi conviene. Cuocete il composto a forno molto dolce nello stampo quadrilungo N.° 2.

N.° 2. *Ingredienti:* Uova 3, zucchero gr. 185, farina gr. 185, burro gr. 185, cannella gr. 15, garofani gr. 8, cedro candito gr. 20, uva sultana gr. 50, passolina gr. 50.

Lavorate il burro prima solo, poi collo zucchero e colle uova in-

tere e colla farina, aggiungendovi a intervalli un uovo e un terzo della farina, unitevi poi le spezie e le frutta e procedete come sopra.

19. **Biscotto alla tedesca** *(Bischofsbrot).*

N.° 1. *Ingredienti:* Uova 3, farina gr. 140, zucchero gr. 140, pinoli gr. 60, uva sultana gr. 60, mandorle tagliate a metà senza mondarle gr. 60, cedro candito tagliato a fettoline gr. 60, cioccolata rammollita un tantino sulla bocca del forno e poi tagliata a dadolini gr. 70, la scorza d'un limone trita finissima.

Lavorate 45 minuti i rossi delle ova collo zucchero e colla scorza del limone, aggiungetevi poi le chiare a neve, la farina passata allo staccio e tutti gli altri ingredienti. Cuocete il biscotto a forno caldo in uno stampo quadrato e servitelo soltanto il giorno appresso.

N.° 2. *Ingredienti:* Uova 5, il peso di 4 uova di zucchero e di 3 uova di farina, mandorle mondate, tostate un poco al forno e tagliate a filetti gr. 50, uva sultana gr. 50, arancetti triti gr. 50, cioccolata preparata come sopra gr. 50, la scorza d'un arancio trita finissima. Lavorate un'ora collo zucchero 3 tuorli e 2 uova intere, aggiungete poi la farina, 3 albumi a neve e gli altri ingredienti e procedete come sopra.

20. **Biscotto di ciliege.**

N.° 1. *Ingredienti:* Uova 4, pane di segala raffermo e grattato 4 cucchiai, ciliege sugose nere 300 gr., rosolio di vaniglia un bicchierino, la scorza trita di un limone, 2 cucchiai di mandorle grattate per lo stampo.

Lavorate 15 minuti i tuorli con lo zucchero, unitevi il pane bagnato col rosolio e rimestate altri 15 minuti, aggiungete poi al composto gli albumi a neve, e da ultimo le ciliege fresche, intere, ben lavate o asciugate: cuocetelo a forno dolce in uno stampo quadrato untato col burro e spolverizzato di mandorle.

N.° 2. *Ingredienti:* Uova 4, burro, farina, zucchero, di ciascuna qualità il peso di 4 uova, ciliege a piacere.

Lavorate 30 minuti il burro solo poi altri 30 minuti coi rossi e collo zucchero, aggiungetevi gli albumi a neve e da ultimo le ciliege alle quali avrete levato il nòcciolo. Cuocete il composto un'ora circa a forno moderato, nello stampo quadrilungo N.° 2, unto di burro e spolverizzato di farina.

21. **Pane „La Haye" col lievito di soda.**

Ingredienti: Uova frullate 2, farina gr. 500, burro sciolto gr. 70, zucchero gr. 60, uva sultana gr. 100, passolina gr. 25, lievito di

soda 25-30 gr., una presa di zafferano sciolta in $^1/_{16}$ di litro di latte, vino bianco $^1/_6$ di litro, cardamomi pestati un cucchiaio scarso.

Mettete tutti gli ingredienti sulla spianatoja facendo la fontana colla farina, amalgamate bene ogni cosa, formate un pane lungo, cuocetelo subito a forno ardito sulla lamiera unta e infarinata.

22. **Altro pane dolce col lievito di soda.**

Ingredienti: Uova 3, farina gr. 280, burro gr. 140, zucchero gr. 140, mandorle mondate e intere una dozzina, mandorle mondate e tritate non troppo fine colla lunetta gr. 80, rhum un bicchierino, lievito di soda 10 gr., anici un buon pizzico.

Fate la fontana sulla spianatoja colla farina, incorporatevi con mano leggera il burro, le ova e gli altri ingredienti, mettete il pastone in uno stampo lungo, rettangolare, guernitelo con le mandorle intere, doratelo col tuorlo d' uovo sbattuto e cuocetelo a forno moderato.

23. **Biscotto di frutta.**

Ingredienti: Tuorli 6, albumi 4, burro gr. 150, zucchero gr. 150, mandorle trite gr. 75, pane di segale grattato e bagnato con un po' di rosolio gr. 125. Frutta fresche a piacere.

Lavorate prima il burro solo, poi coi tuorli e collo zucchero, quindi col pane; aggiungete le mandorle e rimestate ancora un momento, unitevi da ultimo i 4 albumi a neve.

Disponete il composto a strati in uno stampo quadrato, con delle frutta fresche molto bene spolverizzate di zucchero, p. es. uno strato di pasta e uno di fragole, uno strato di pasta e uno di ribes, lamponi ecc. ecc. Cuocete a forno moderato.

Se fosse d' autunno potreste mettervi uva bianca o nera, se d'estate pesche a fettine, cotte nello zucchero e bene sgocciolate ecc. D' inverno questo biscotto si fa colle frutta in composta.

Pane di Natale alla trentina *(Zelten).* — Vedi *pasta di lievito.*

24. **Pane di Natale col lievito di soda.**

Ingredienti: Uova 4, burro gr. 120, farina gr. 560, zucchero 4 cucchiai colmi, uva sultana gr. 50, pinoli gr. 50, noci gr. 50, arancetti triti gr. 50, cedro candito gr. 50, fichi secchi gr. 70, mandorle intere mondate gr. 50, acqua $^1/_6$ di litro, lievito di soda gr. 20.

Sciogliete il burro nell'acqua bollente, sbattete le ova collo zucchero, aggiungetevi la farina intrisa coll'acqua e col burro; quando il composto è freddo e ben lavorato unitevi tutti gli altri ingredienti (il cedro e i fichi a fettoline) versandovi ancora un pochino d'acqua, se

per caso occorresse. Impastatelo sulla spianatoja, formate un pane grande, rotondo e basso, e cuocetelo subito a forno caldo sulla lamiera unta e infarinata, circondandolo d'un cerchio da tortiera a ciò non perda la forma.

Pane di frutta alla tedesca col lievito di birra. — Vedi *paste dolci di lievito.*

Pane da servire a pezzi o a fette.

25. **Pane leggero con rhum e lievito di soda.**

Ingredienti: Uova 3, farina gr. 150, zucchero gr. 150, latte 1 bicchiere, rhum 1 cucchiaio, lievito di soda mezzo cucchiaio.

Lavorate lungamente i tuorli collo zucchero, unitevi poi il latte alternativamente colla farina passata tre volte allo staccio colla polverina, il rhum e gli albumi a neve. Cuocete il composto nello stampo quadrilungo N.° 2 e tagliatelo a fette soltanto quando si sarà bene freddato.

26. **Pane leggero a due colori col lievito di soda.**

Ingredienti: Uova 2, farina 6 cucchiai, zucchero 4 cucchiai, burro quanto due noci, cioccolata grattata 4 cucchiai, latte un bicchiere, lievito di soda 2 cucchiai abbondanti.

Lavorate prima il burro solo, poi collo zucchero e colle ova intere con mano molto leggera, aggiungetevi la farina alternativamente col latte e la polverina. Dividete il composto in due parti eguali, unite a una di queste parti la cioccolata e versatela per la prima nello stampo quadrato unto e spolverizzato di pangrattato finissimo, sovrapponetevi il composto rimanente che rimarrà giallo e cuocete poi il pane a forno moderato per tagliarlo a fette quando si sarà bene freddato.

27. **Pane alla Maddalena.**

Ingredienti: Uova 6, zucchero gr. 140, farina di frumento gr. 70, fecola gr. 70, burro gr. 70.

Lavorate le uova intere collo zucchero, unitevi la farina, da ultimo il burro sciolto, versandovelo a goccia a goccia e dimenate adagio assai. Cuocete il composto in uno stampo basso e lungo. Quando si è ben raffreddato, tagliatelo a quadratini e guernitelo con la *glace* di limone o di cioccolata.

28. **Pane alla genovese.**

Ingredienti: Uova 5, zucchero gr. 170, burro gr. 105, farina gr. 105, mandorle gr. 105, un po' di vaniglina.

Lavorate prima il burro solo, poi colle ova e collo zucchero, colle mandorle e da ultimo colla farina.

Unite la vaniglina al composto, stendetelo sulla lamiera tenendolo all'altezza di mezzo centimetro: quando è bene rappreso al forno, tagliatelo a fette o a quadrati, poi finite di cuocerlo.

Lamiera coll'orlo.

29. **Pane alla genovese col lievito di soda e col ripieno.**

Ingredienti: Uova 2, il peso di due uova di burro, di zucchero, di farina, la scorza d'un limone trita fina, mezzo cucchiaio di lievito di soda, marmellata per il ripieno.

Lavorate prima il burro solo, aggiungetevi lo zucchero e dimenate ancora, poi le ova, uno alla volta insieme alla farina e alla scorza di limone, da ultimo la polverina.

Stendete il composto nello stampo N.° 8 tenendolo all'altezza d'un centimetro scarso, cuocetelo a forno caldo per tagliarlo poi a regolari quadrati che unirete a due a due con della buona marmellata di albicocche o d'arancio.

30. **Pane coll'ammoniaca.**

Ingredienti: Uova 2 intere e un rosso, burro gr. 150, farina gr. 300, zucchero gr. 210, ammoniaca (carbonato) pestata in finissima polvere 2 buoni pizzichi.

Lavorate il burro solo, unitevi quindi l'ammoniaca dimenando con cura, poi lo zucchero, le ova e la farina senza abbandonare il mestolo. Cuocete il composto nello stampo N.° 8 unto e infarinato, avendo però cura prima d'infornarlo di bagnarlo coll'albume e di cospargerlo di granelli di zucchero. Cotto che sia e bene freddato tagliatelo a pezzi regolari.

31. **Pane da soldato.**

Ingredienti: Uova intere 2 e 2 rossi, zucchero gr. 280, farina gr. 280, cannella gr. 15, garofani gr. 10, alcune mandorle intere, mondate, per guernire.

Lavorate lo zucchero a lungo colle ova, unitevi poi il resto, cuocete il composto come sopra in uno stampo basso, dopo averlo guernito con le mandorle che vi serviranno di regola per tagliarlo. Se volete adoperare questo pane per il gelato al forno, cuocetelo nello stampo N.° 2, lasciando da parte le mandorle, e mettendovi 4 ova intere invece di due.

32. **„ Nurserycake ".**

Ingredienti: Uova 3, burro gr. 250, zucchero gr. 250, farina

gr. 500, uvini (passolina) gr. 250, candito di cedro tagliato a dadolini gr. 150, latte 1 bicchiere, lievito di soda un cucchiaio scarso. Frullate 20 minuti le ova sole, unitevi il latte e il lievito, poi tutto il resto. Formate un bel pastone sulla spianatoja. Cuocetelo sulla lamiera al forno (sottoponendovi una carta unta di burro) in forma di quadrato di cent. 1 $^1/_2$ di altezza. Tagliatelo poi a pezzi regolari.

33. **Pane di ciliege da tagliare a quadrati.**

Ingredienti: Tuorli d'uovo 4, un uovo intero e 2 piccoli albumi, burro gr. 120, zucchero gr. 120, farina d'Ungheria gr. 100, farina di amido gr. 30, ciliege a piacere.

Lavorate il burro solo poi con 4 tuorli, coll'ovo intero e collo zucchero, aggiungetevi le due qualità di farina e gli albumi a neve. Stendete il composto dell'altezza di 2 centim. circa sulla lamiera dall'orlo, unta e infarinata, guernitelo a regolare distanza di ciliege e cuocetelo a forno moderato. Il giorno seguente tagliatelo in forma di quadrati regolari.

34. **Pane di ciliege da tagliare a fette.**

Ingredienti: Uova 9, zucchero gr. 225, mandorle colla buccia trite fine gr. 225, farina 30-40 gr., ciliege circa 400 gr.

Lavorate 45 minuti 4 rossi e 5 ova intere collo zucchero, aggiungete al composto le mandorle e rimestatelo altri 15 minuti, unitevi poi la farina e da ultimo gli albumi a neve. Ungete col burro uno stampo quadrilungo, spolverizzatelo di pangrattato, disponetevi il composto a strati colle ciliege che devono essere sugose, ben lavate e asciugate, cuocetelo a forno moderato; il giorno seguente tagliatelo a fette e servitelo.

35. **Involto all'inglese col lievito di soda** *(Roulade).*

Ingredienti: Uova 2, farina gr. 300, burro gr. 100, zucchero gr. 50, un po' di latte crudo, lievito di soda gr. 20. Marmellata d'albicocche per il ripieno.

Formate una pasta piuttosto molle (ma non tanto che non si possa stendere) cogl'ingredienti suddetti, lavorandola sulla spianatoja, tiratene una sfoglia quadrata della grossezza d'un centimetro, spalmatela con la marmellata, rotolatela come un salame, cuocetela al forno sulla lamiera unta e infarinata. Lasciatela riposare alcune ore prima di tagliarla a fette.

36. **Involto di pane di Spagna** *(Roulade).*

Ingredienti: Uova 4, zucchero 4 cucchiai, farina 4 cucchiai, 2 cucchiai di latte, marmellata.

Lavorate a lungo lo zucchero coi rossi, aggiungetevi il latte a goccie sempre dimenando, poi la farina e gli albumi a neve. Stendete il composto dell'altezza d'un centimetro scarso sulla lamiera, fatelo cuocere a forno moderato; quando è all'ordine, levate la lamiera dal forno e, appena ha perduto il calore, spalmatelo di marmellata, rotolatelo con precauzione, riducendolo come un salame, piuttosto sodo. Aspettate alcune ore prima di tagliarlo a fette.

Oppure: Uova 4, zucchero gr. 280, farina gr. 170.

Lavorate un'ora i tuorli collo zucchero, unitevi la farina, poi gli albumi a neve, stendete il composto su una piccola lamiera coll'orlo; quand'è cotto spalmatelo di marmellata e procedete come sopra.

Pani per fare le fette biscottate.

37. Pani per fare le fette di vaniglia.

N.° 1. *Ingredienti:* Uova 3, zucchero gr. 210, farina gr. 210, un po' di zucchero di vaniglia o di vaniglina.

Mescolate tutti gl'ingredienti in una pentola lavorandoli bene e a lungo. Cuocete il composto nello stampo basso N.° 8, o nella lamiera coll'orlo, unta e infarinata e, quando si è freddato, tagliatelo a fette per biscottarlo. Volendo avere un pane più leggero aggiungete al composto un pezzettino di carbonato di ammoniaca pestato e sciolto in mezzo cucchiajo di latte.

N.° 2. *Ingredienti:* Uova 3, il peso di 3 uova di zucchero e di farina, un po' di vaniglina, un pizzico di carbonato d'ammoniaca sciolto in mezzo cucchiaio di latte.

Lavorate un'ora le uova intere collo zucchero, poi unitevi la farina, l'ammoniaca e la vaniglina.

38. Pane per fare le fette alla napoletana.

Ingredienti: Uova 3, zucchero gr. 170, farina gr. 170, mandorle mondate intere gr. 170.

Dimenate le uova intere collo zucchero; quando il composto è spumoso aggiungetevi la farina, poi le mandorle, e cuocete il biscotto in uno stampo lungo e stretto. Quando è presso a freddarsi tagliatelo a fette e fatelo biscottare.

39. Pane per fare le fette all'anice colle mandorle.

Ingredienti: Uova 6, zucchero gr. 300, mandorle a filetti gr. 50, anici di Puglia gr. 15, la scorza trita d'un limone, farina quanta ne occorre.

Lavorate a lungo le uova intere collo zucchero finchè il composto è molto schiumoso, aggiungetevi le mandorle, gli anici e tanta farina quanta ne occorre per fare un composto duretto che ridurrete poi sul tagliere in forma di pane lungo; cuocetelo al forno. Il giorno seguente tagliatelo a fette per biscottarlo.

40. **Pane per fare le fette all'anice senza mandorle.**

Ingredienti: Uova 6, zucchero gr. 240, farina gr. 280, un cucchiaio d'anici di Puglia.

Mettete in una cazzarola le ova intere collo zucchero e lavoratele col battichiare a fuoco assai dolce finchè il composto è leggero e biancastro; sbattetelo poi subito a freddo finchè è bianco, unitevi allora la farina e gli anici, cuocetelo a forno caldo nello stampo lungo N.° 8 unto di burro e infarinato; il giorno seguente tagliatelo a fette e biscottatelo.

41. **Pane per fare le fette di pistacchi alla viennese.**

Ingredienti: Uova 3, zucchero gr. 215, farina gr. 215, pistacchi quanti ne stanno in un pugno.

Lavorate le uova collo zucchero, mettetele sulla spianatoja colla farina, impastate ogni cosa unendovi da ultimo i pistacchi o, in mancanza di questi, una manata di mandorle mondate e seccate al forno; formate una specie di pane lungo e cuocetelo a forno non troppo caldo sulla lamiera unta e infarinata. Il giorno seguente tagliatelo a fette e fatelo biscottare. È buono anche fresco.

42. **Pane da pescatore.**

Ingredienti: Uova 4, il peso di 4 ova di zucchero e di 6 ova di farina.

Lavorate i tuorli collo zucchero; quando il composto è schiumoso unitevi gli albumi a neve e la farina. Mettetelo in forma di pagnottine sulla lamiera unta e infarinata e, quando sono presso al giusto grado di cottura, tagliate questi panini a sottili fette e fateli biscottare.

43. **Pane d'albume anche per fare i finti baicoli.**

Ingredienti: Albumi 6, zucchero gr. 280, farina 280, anici gr. 20.

Dimenate un' ora gli albumi naturali collo zucchero, aggiungendovi la farina a poco a poco finchè l'avrete consumata tutta, unitevi gli anici in polvere e cuocete il composto in forma di pane.

Il giorno seguente tagliate questo pane a fette molto sottili e biscottatele.

Se volete imitare i famosi baicoli veneziani lasciate da parte gli anici e badate che le fette siano sottili come cialde. Al composto potete dare un po' di profumo di vaniglia.

CAPITOLO TRENTESIMO

I pasticcini da „dessert" e da thè *(Petits fours).*

I pasticcini esigono ingredienti di prima qualità (burro freschissimo, farina d'Ungheria asciutta e stacciata, zucchero in pane pestato in finissima polvere e molto asciutto, droghe perfette ecc.), mani leggere nel rimestare, efficaci nell'intridere e nell'impastare, esattezza somma nel pesare, buon gusto per la forma, forni senza eccezione.

La lamiera o gli stampini in cui si cuociono i pasticcini devono essere semplicemente spolverizzati di farina se una grande quantità di burro fa parte del composto; se il burro è scarso, o se non ve n'entra punto, conviene untarli bene con una carta prima di mettervi la farina. Nelle cucine moderne si preparano colla vasilina mettendovela in abbondanza e rovesciando poi gli stampini sul fornello per farli scolare prima di spolverizzarli di farina o di zucchero come molti usano. La vasilina dà ai biscottini una crosta eguale, liscia e regolare. Vi è un numero infinito di pasticcini più o meno fini; io non ho indicato che delle ricette che si possono mettere in pratica con facilità nella cucina di famiglia. I pasticcini da *dessert* devono essere sempre freschi.

Sezione I.

Pasticcini senza burro.

Formette per i pasticcini bilancia.

1. **Pasticcini bilancia.** — Prendete 3 ova e il peso di 3 uova di farina e di zucchero vanigliato. Procuratevi una punta di coltello di carbonato di ammoniaca finissimo, passatelo tre volte da uno staccio fino insieme alla farina. Lavorate 30 minuti le uova intere collo zucchero, unitevi la farina, disponete il composto in

apposite formette unte col burro e spolverizzate di farina empiendole soltanto fino alla metà. Con queste dosi ne farete circa 24. Cuocete a forno moderato.

2. **Pasticcini a treccia.** — Dimenate 2 uova intere con 170 gr. di zucchero, quando il composto è schiumoso unitevi 160 gr. di farina finissima, versatelo negli appositi stampini (unti e spolverizzati di farina) che si trovano presso i fornitori saldati tutti insieme in una stessa piastra. Cuocete come sopra. Con queste dosi farete circa 24 pasticcini.

Stampini per i pasticcini a treccia.

3. **Pasticcini all'antica.** — Per ogni uovo intero un cucchiajo di acquavite, il peso d'un uovo di zucchero e la farina che assorbe il liquido: impastate sul tagliere aggiungendo al composto un po' di anici interi. Tirate una sfoglia della grossezza di mezzo centim. e tagliatela colla rotella in tanti quadratini che poi cuocerete a forno moderato. Questi pasticcini devono restare bianchicci e riescono piuttosto duri. La lamiera dev'essere lievemente unta e infarinata.

4. **Biscottini (bachini) alla senese.** — Quantità eguali di zucchero pestato assai fino e di farina. Sciogliete lo zucchero con dell'acqua, fate la fontana sulla spianatoja colla farina, formate un pastone piuttosto sodino, se fosse troppo duro però rammollitelo con un po' d'acqua, non dimenticate d'aggiungervi un pizzico d'anici. Formate dei bachini, tagliateli a pezzetti, cuoceteli a forno moderato sulla lamiera unta e infarinata.

5. **Bastoncelli di biscotto leggero col ripieno.** — Sbattete 4 albumi a neve, unitevi 2 cucchiai di zucchero semplice, sbattete un altro pochino, unitevi due cucchiai di zucchero vanigliato, lavorate ancora incorporandovi 4 rossi, poi 2 cucchiai di farina fina. Stendete il composto sulla lamiera unta e infarinata, quand'è cotto dividetelo in due parti eguali, sovrapponete queste l'una all'altra con un ripieno di marmellata, tagliatele a fettine, guernitele con una *glace* a vostro piacere.

6. **Biscottini della canonichessa.** — Dimenate mezz'ora 3 rossi d'uovo e 3 uova intere con 210 gr. di zucchero soffregato sulla buccia di 2 aranci e poi pestato finissimo, unitevi 210 gr. di farina, stendete il composto su una lamiera dall'orlo, tenendolo all'altezza di cent. 1 $^1/_2$ circa, collocatelo a forno ardito e quando sarà rappreso, cioè dopo 6-8 min., tagliatelo in forma di rombi e rimettetelo nel forno perchè finisca di cuocere. Guernite quindi i pasticcini con la *glace* d'arancio.

7. **Pasticcini d'anici.** — Lavorate a lungo 2 ova intere col loro peso di zucchero, unitevi egual peso di farina. Disponete il composto a cucchiaiate sulla lamiera unta e infarinata, badando che si stenda in forma rotonda, spargetevi sopra degli anici di Puglia e cuocete a forno moderato.

8. **Pasticcini d'anici alla contadina.** — Lavorate lungamente 140 gr. di zucchero con 2 uova intere e un po' di anici pestati in finissima polvere, aggiungete 105 gr. di farina e disponete il composto sulla lamiera come indica la precedente ricetta, guernendo ciascun pezzettino con una mandorla mondata. Cuocete a forno moderato. Se il forno è buono questi pasticcini devono fare una bella crosta lucida.

Oppure: 2 uova, 200 gr. di zucchero e 120 gr. di farina.

9. **Biscottini coi pinoli.** — Passate tre volte allo staccio 280 gr. di farina con 280 gr. di zucchero vanigliato, impastatelo con 3 uova intere, tirate una sfoglia grossa quanto un terzo di centimetro, formate tanti rotondini col tagliapasta, cospargeteli di pinoli e cuoceteli a forno moderato sulla lamiera unta e infarinata.

10. **Biscotti inglesi.** — Dimenate un'ora 250 gr. di zucchero con 3 uova intere. Aggiungete al composto 250 gr. di farina e mezza chicchera di latte non cotto ma tiepido in cui avrete fatto sciogliere gr. 7 $^1/_2$ di fortissimo carbonato d'ammoniaca. Lasciate riposare il composto 24 ore.

Scatola di tagliapasta.

Mettetelo poi sulla spianatoja, unitevi altri 250 gr. di farina e un po' di vaniglina, lavoratelo bene, tirate una sfoglia della grossezza di mezzo centimetro e con diversi tagliapasta riducetelo in tante formette graziose che poi cuocerete a forno moderato sulla lamiera unta e infarinata.

11. **Biscotti di cioccolata.** — Lavorate 2 uova con 130 gr. di zucchero finchè il composto è leggero, unitevi 125 gr. di mandorle non mondate e finamente macinate, poi 120 gr. di cioccolata in polvere e la farina che il composto assorbe (gr. 100-120). Tirate una sfoglia di mezzo centimetro, ritagliatela a formette, cuocete a forno moderato.

12. **Africani alla toscana.** — Questi pasticcini leggeri e chiari di colore non giustificano il loro nome singolare, ma sono molto graditi specie ai bambini.

Prima di tutto preparate delle scatoline tagliando tanti pezzi di carta di 9 centimetri quadrati. Praticatevi poi le pieghe

indicate nel disegno e anche le piccole incisioni su ogni lato. Fate penetrare nelle aperture gli angoli ripiegati, dopo aver rialzato gli orli delle scatoline.

Composto: 12 tuorli d'uovo, 12 cucchiai di zucchero finissimo. Dimenate un'ora intera, ungete lievemente le scatoline, spolverizzatele di zucchero, mettetevi mezzo cucchiaio di composto. Cuocete 11 minuti a forno dolcissimo chiuso, poi asciugate 2 m. a forno aperto.

13. **Trucioli.** — Per ogni uovo 30 gr. di zucchero e 30 di farina. Sbattete molto a lungo questi ingredienti in un pentolino col beccuccio, ungete la lamiera, asciugatela e lasciatevi cadere la pasta dal beccuccio formando delle listerelle larghe circa centimetri 1 $^{1}/_{2}$. Appena si rapprendono levatele e rotolatele con destrezza su un cilindro di legno o di ferro in forma di trucioli.

Truciolo.

14. **Filetti di vaniglia.** — Per ogni tuorlo 35 gr. di zucchero di vaniglia. Lasciate rapprendere a forno dolcissimo in forma di filetti sulla lamiera coperta da una carta unta con burro.

15. **Rotolini di biscotto.** — Dimenate 5 tuorli con 5 cucchiai di zucchero, unendovi a goccia a goccia 2 cucchiai di latte, poi 5 cucchiai di farina e 5 albumi a neve. Stendete il composto sulla lamiera dall'orlo unta e infarinata e mettetelo al forno. Quand'è cotto spalmatelo di marmellata d'albicocca non troppo densa, tagliatelo in tanti pezzi quadrati o quadrilunghi, rimettetelo al forno e, quando il biscotto si è nuovamente riscaldato, rotolate strettamente ogni pezzo e spolverizzatelo di zucchero a velo.

Stampini per i biscotti vanigliati.

16. **Biscotti vanigliati.** — Sbattete 30 m. 6 uova intere con 280 gr. di zucchero vanigliato, aggiungetevi 140 gr. di farina fina e cuocete il composto in stampini unti col burro e spolverizzati di farina.

17. **Savojardi.** — Mettete in una catinella 4 rossi e 4 uova intere con 6 cucchiai di zucchero, posate la catinella sulla piastra calda del fornello e sbattete il composto col fuscello finch'è molto schiumoso, ri-

tiratelo dal fuoco e continuate a sbatterlo finch'è freddo, aggiungetevi

Stampini per savoiardi.

allora con mano leggera 4-6 cucchiai di farina passandola da uno staccio, mettete il composto nell'apposita siringa e formate sulla lamiera unta e infarinata i biscotti in forma di savoiardi. Spolverizzateli di zucchero a velo e cuoceteli a forno moderato. Potete cuocere i savojardi anche negli appositi stampini unti colla vasilina e infarinati.

18. **Savojardi quadrilunghi.** — Prendete 4 uova medie, mettete in una catinella 2 rossi e 2 uova intere con 180 gr. di zucchero, e lavorateli rimestando con un cucchiaio di legno un'ora intera. Unitevi 145 gr. di farina che avrete asciugata un momento sulla lamiera e poi lasciata freddare, finalmente i due albumi rimasti e sbattuti a densa neve. Intanto avrete fatto preparare degli stampini rettangolari che ungerete con burro e fodererete di carta fina. Empiteli a metà col composto e collocateli sulla lamiera a forno abbastanza caldo, spolverizzandoli di zucchero. Quando sono cotti aspettate un momento a levarli dagli stampini e, se la carta non si staccasse dal biscotto, bagnatela lievemente.

19. **Panduoli (ricetta senese).** — Per mezza libbra (toscana) di zucchero (170 gr.) si prendano 8 uova, si frullino i rossi soli, si montino le chiare, si pesi mezza libbra (170 gr.) di farina, un alito più gagliarda dello zucchero, si mettano i rossi colle chiare montate e lo zucchero insieme e si dimeni per un quarto d'ora circa. Ci si metta poi la farina e, sfatta che sia, si versi questa pasta in una teglia unta con olio o con burro. Essa gradisce il forno piuttosto ardito che no e impiega a cuocere una mezz'ora circa. Quand'è fredda si taglia ed è anche graziosa pasta se si rimette al forno per farla crogiare.

20. **Africani veri.** — Lavorate un'ora 4 tuorli con 95 gr. di zucchero, aggiungetevi 95 gr. di farina asciutta e 4 albumi a neve.

Stampini per africani.

Cuocete il composto in piccole formette rotonde, tanto da ottenere un numero pari di dischi; in mancanza delle formette, fatelo cuocere nella tortiera bassa e quadrata e poi riducetelo a dischi con un tagliapasta. Estraete un po' di midolla da ciascun disco, empite il vano con della panna montata e lievemente raddolcita,

uniteli a due a due, e mediante una forchetta intingete ciascun africano da una parte nella *glace* di cioccolata, poi fateli asciugare in luogo tiepido.

Le formette o la tortiera devono essere foderate di carta leggera.

21. **Pasticcini di fecola di patate.** — Lavorate lungamente 3 tuorli d'uovo con la buccia trita finissima e il sugo di mezzo limone e 140 gr. di zucchero. Unitevi poi con mano leggera 75 gr. di fecola e 3 albumi a neve e cuocete il composto in formette rotonde o ovali unte con burro e spolverizzate di farina che empirete per metà e collocherete sulla lamiera a forno caldino badando di non aprirlo per lo meno durante la prima parte della cottura.

Stampetto per i pasticcini.

22. **Pasticcini di fecola di patate coll'ammoniaca.** — Lavorate 180 gr. di uova intere (conviene pesarne parecchie finchè il peso riesce giusto) con 225 gr. di zucchero; quando il composto è molto bianco e schiumoso, mettetevi una buona punta di coltello di forte carbonato di ammoniaca in finissima polvere, un po' di vaniglina, 180 gr. di farina di frumento e 90 gr. di fecola dimenando con mano assai leggera.

Empite degli stampini (come quelli dei biscotti vanigliati che avrete unti con del burro fuso e fatti molto bene sgocciolare sulla piastra del fornello) con questo composto lasciandovi il vano d'un terzo del contenuto, spolverizzateli di zucchero non troppo fino, e dopo mezz'ora ripetete l'operazione, poi mettete le formette a forno piuttosto caldo.

23. **Panini di castagne.** — Cuocete 1 chilogr. di castagne nell'acqua e passatele allo staccio. Lavorate in una catinella 5 albumi naturali con 280 gr. di zucchero e il sugo di un arancio finchè il composto è assai denso, cioè un'ora e più. Unitevi il passato di castagne e formate sulla lamiera unta e infarinata dei panini regolari che poi cuocerete a forno dolce. Freddi che siano li velerete colla *glace* di cioccolata (vedi Cap. 26).

24. **Dolcetti di castagne.** — Levate il guscio a 500 gr. di castagne, cuocetele nell'acqua finchè si possono mondare, mettetele in una cazzarolina schiacciandole bene, unitevi un po' di sciroppo di zucchero e pestate il composto nel mortajo con un pizzico di vaniglina. Formate quindi colle mani delle pallottole della grossezza d'una nespola, fate filare 200 gr. di zucchero con poc'acqua, immergetevi con destrezza le pallottole una alla volta coll'ajuto d'una schiumarola, poi fatele rotolare in un piatto fondo dove avrete preparato della cioccolata grattata badando che ne restino bene involte.

Preparate dei dischi di carta bianca, mettetevi una pallottola, chiudete l'involtino con garbo. Se volete rendere questi dolcetti ancor migliori, vi metterete nel mezzo un pezzetto di *fondant* (vedi Cap. 32) o mezzo gianduja, o un po' di *glace* di limone. Potete unire, volendo, alle castagne un po' di mandorle mondate e pestate con dell'albume.

25. **Panini di zafferano.** — Amalgamate 160 gr. di zucchero con 130 gr. di farina, mettetelo nel mortajo di pietra con un cucchiajo di acqua, un albume, e un pizzico di zafferano fino in polvere. Pestate tutto, poi formate dei panini come piccole noci, collocateli su una carta, e trascorsa un'ora, se fa freddo, e mezz'ora se fa caldo, cuoceteli al forno badando di ritirarli prima che prendano colore perchè non devono indurirsi.

26. **Panini di noci.** — Macinate delle noci quanto più finamente vi riesce, pesatene 150 gr., unitevi 6 tuorli, 150 gr. di zucchero e lavorate il composto un'ora intera sempre da una parte, unitevi poi 3 albumi a densa nevè e 30-40 gr. di qualche biscotto raffermo, grattato e passato allo staccio. Cuocete il composto in stampini ovali unti col burro e infarinati. Diacci che siano copriteli con la *glace* di cioccolata e guerniteli con mezza noce mondata ciascuno.

Formette per i panini di noci.

27. **Panini di mandorle.** — Come la precedente ricetta, prendendo mandorle invece delle noci. Le mandorle vanno macinate.

Stampino per fare i pasticcini in forma di „chifelli."

28. **Panini di pistacchi, di nocciole solite e americane.** — Come la precedente ricetta. Potete cuocerli anche in forma di *chifelli.*

29. **Pasticcini di mandorle colle cialde** *(Tuiles).* — Macinate 210 gr. di mandorle, unitevi 200 gr. di zucchero, un albume e la scorza di un limone, se occorresse anche un po' di sugo; lavorate il composto un'ora circa, poi stendetelo su grandi cialde rettangolari. Lasciatelo riposare, poi tagliate le cialde a liste più o meno larghe e lunghe, cuocetele a forno dolcissimo e, mentre sono ancora tiepide, rotolatele su un cilindro di legno in forma d'anello o di mezzo anello.

Vi sono anche degli appositi tubi dimezzati di ferro per asciugare questi pasticcini al forno.

30. **Asticelle colle cialde.** — Montate 2 albumi, unitevi 400 gr. di zucchero e anche più se gli albumi fossero grandi; aggiungetevi poi 200 gr. di mandorle a filetti, o di noci, o di nocciuole americane tritate non troppo fine, sole o miste con un po' di cedro a dadolini, o di arancetti triti.

Stendete il composto sulle cialde rettangolari, tagliatele a listarelle, cuocete a forno molto dolce.

31. **Pasticcini di datteri colle cialde.** — Lavorate un' ora 2 albumi naturali con 150 gr. di zucchero, unitevi 100 gr. di mandorle grattate, o nocciuole, e 150 gr. di datteri tagliati a filettini e un po' di vaniglina. Disponete il composto su delle cialde ritagliate in forme regolari e cuocetelo a forno dolcissimo.

Se il composto fosse troppo denso mettetevi un poco di sugo di limone.

32. **Cartoccini.** — Il peso di 2 uova di zucchero e di un uovo di farina. Lavorate a lungo lo zucchero con le uova intere, aggiungetevi la farina. Versate il composto a cucchiajate sulla lamiera cerata e in modo che la pasta si stenda sottilmente, mettetelo a forno moderato e, appena i pasticcini sono cotti, rotolateli in fretta e con destrezza sopra un piccolo cilindro di legno o di ferro.

Cartoccini.

Oppure: Sbattete prima gli albumi, aggiungete poi i rossi e lo zucchero e continuate a dimenare, unitevi da ultimo la farina.

Questi pasticcini sono eccellenti, ma esigono una certa abilità e, se il tempo non è bello, si rammolliscono facilmente. Potete piegarli anche sopra un cono a guisa di storti.

33. **Cartoccini colle mandorle.** — Egual peso di uova, di zucchero, di farina. Dimenate lungamente i tuorli collo zucchero, aggiungetevi la farina, poi gli albumi a densa neve. Stendete il composto sulla lamiera unta con burro e poi asciugata, badate ch' esso abbia l'altezza d'un quarto di centimetro circa e lasciatelo regolarmente rapprendere. Tagliatelo quindi a listarelle lunghette, indoratele col tuorlo d' uovo sbattuto, cospargetele di mandorle trite, rimettetele al forno e, quando hanno finito di cuocere, rotolatele sopra un cilindro di ferro o di latta e fatele asciugare in luogo caldo e asciutto.

Cartoccini.

Oppure: Due uova, egual peso delle uova, di zucchero e di farina. Sbattete lungamente le uova intere collo zucchero, poi colla farina.

A metà cottura spargete le mandorle trite sul composto, senza indorarlo. Procedete quindi come si è detto.

34. **Cornetti.** — Sbattete 4 albumi ma non a densa neve, soltanto a schiuma. Unitevi 340 gr. di farina e 340 gr. di zucchero e lavorate bene. La pasta deve riescire colante. Se non lo fosse, aggiungetevi un altro piccolo albume o un po' di maraschino di Zara. Mettete il composto a cucchiajate sulla lamiera unta con burro e bene asciugata e, appena i pasticcini sono cotti, affrettatevi a rotolarli a guisa di cornetti colle mani. Questi cornetti si possono empire con una crema o colla panna montata.

35. **Cornetti con le mandorle.** — Pestate nel mortajo con qualche goccia d' acqua o con dell'albume 300 gr. di mandorle mondate e asciugate; quando sono ridotte a fina poltiglia unitevi 300 gr. di zucchero, un pizzico di vaniglina, e tanti albumi naturali da ottenerne una pasta colante. Dimenatela lungamente, poi mettetela a piccole cucchiajate sulla lamiera cerata. Essa si stenderà molto e appena sarà cotta v' affretterete a piegarla a foggia di cornetto per servirvene poi come sopra si è detto.

36. **Storti fatti sulla lamiera.** — Sbattete 2 albumi a densa neve, unitevi 140 gr. di finissimo zucchero vanigliato, dimenate a lungo e sempre nella stessa direzione. Aggiungete al composto mezzo cucchiaio di sugo di limone e 35 gr. di farina, tagliate delle cialde fine a liste, disponetele sulla lamiera cerata, spalmatele col composto tirandolo all' altezza di mezzo centimetro, cuocete a forno lento, e quando i pasticcini hanno preso un lieve colore (badate che devono restare quasi bianchi) piegateli con destrezza sul matterello onde piglino la forma di anelli.

37. **Storti semplici.** — Mettete al fuoco il ferro dalle cialde, ungetelo con una cotica fina di majale, pochissimo e soltanto la prima volta, versatevi un cucchiaio di pasta, chiudete il ferro, rimettetelo al fuoco, voltatelo continuamente ritagliando con un coltello le bave di pasta che trapelano fra i due dischi, ritiratelo

Ferro per gli storti.

dal fornello, apritelo e con grande rapidità e destrezza rotolate la cialda di color dorato sull' apposito cilindro di legno o di metallo. Continuate finchè la pasta sarà consumata. La prima cialda non si adopera. Se la pasta aderisse al ferro, converrà ungerlo un' altra volta, ma ciò non avverrà se avrete la buona abitudine di riporlo sempre con un foglio di carta unta frammezzo ai due dischi.

Pasta. 140 gr. di farina, 70 gr. di zucchero, 2 tuorli d'uovo, l'acqua necessaria perchè il composto riesca colante. I tuorli vanno lavorati collo zucchero prima di aggiungervi il rimanente.

Questa dose può dare una ventina di storti. Potete mettere nella pasta anche un po' di cannella o di acqua di fior d'arancio.

Gli storti si servono colla panna montata, qualche volta anche collo zabajone o con altre schiume. (Per i veri storti di Venezia vedi Sez. II).

Due cialde da storto semplice, unite con un ripieno di mandorle macinate, zucchero e albume, e rimesse per un momento nel ferro, formano un'ostia di Karlsbad.

Sezione II.

Pasticcini col burro.

38. **Ciambellette alla bolognese.** — Amalgamate 3 uova intere con 280 gr. di farina, 70 gr. di burro e 40 gr. di zucchero, maneggiate il composto sul tagliere con forza e destrezza: formato che abbiate un bel pastone liscio, riducetelo in tanti bachini piuttosto fini, uniteli a due a due onde indica il disegno e foggiateli a guisa di ciambelline. Forno abbastanza ardito. Lamiera, come sempre, unta e infarinata.

Forma delle ciambellette.

39. **Pasticcini milanesi.** — Sbattete in un pentolino 3 uova intere, amalgamatele bene con 130 gr. di farina, 135 gr. di zucchero e 95 gr. di burro sciolto e quasi freddo. Maneggiate il pastone, tiratene una sfoglia di mezzo cent. scarso d'altezza, riducetela coi tagliapasta a formette diverse e cuocete a forno caldo sulla lamiera come sopra.

40. **Biscottini col lievito d'ammoniaca per il thè.** — Fate passare fra il palmo delle mani 500 gr. di farina con 80-100 gr. di burro, amalgamateli sulla spianatoja con 200 gr. di zucchero e un bicchiere di latte tiepido (non bollito) nel quale avrete sciolto 7-9 gr. di carbonato d'ammoniaca (secondo la forza che ha). Tirate una sfoglia dell'altezza di mezzo cent. scarso, tagliatela a formette diverse e cuocetele sulla lamiera unta e infarinata finchè avranno preso un bel colore di pancotto pallido. Forno caldo. Queste dosi forniscono un bel piatto di pasticcini.

Oppure: Procuratevi 12 gr. di carbonato d'ammoniaca molto forte in polvere (se non fosse forte ve ne occorrerebbero 20 gr.). Passate tre volte l'ammoniaca allo staccio insieme a 300 gr. di farina (lo

staccio dev'essere di ferro o di crini e non d'ottone o rame perchè l'ammoniaca si decompone), mettete la farina sulla spianatoja, aggiungetevi 70 gr. di burro fresco a fettoline, 60 gr. di zucchero, un pizzico di vaniglina, 2 albumi naturali, un po' di panna dolce, impastate tutto in fretta e con destrezza, poi dividete il pastone in tanti rotoli del diametro di cent. 2 o 2 $^{1}/_{2}$. Con un coltello infarinato tagliate questi rotoli in tanti pezzi eguali come panettini e metteteli subito al forno sulla lamiera unta e infarinata. Il calore dev'essere piuttosto forte e i panettini devono prendere un color d'oro come il pane.

Biscottini col lievito d'ammoniaca.

41. **Pasticcini padovani** *(Antenoli)*. — Passate allo staccio (come sopra) 250 gr. di farina con 15 gr. di forte carbonato d'ammoniaca, e incorporatevi sulla spianatoja 50 gr. di zucchero e 50 gr. di burro col latte che occorre per farne un pastone di una certa consistenza, piuttosto sodo che molle. Riducete questo pastone in circa 30 bachini, attorcigliateli a norma del disegno e cuoceteli come i precedenti di bel colore. Potete anche prendere metà farina di frumento e metà di riso.

Forma dei pasticcini padovani.

42. **„Cakes" col lievito di soda.** — Impastate 620 gr. di farina con 60 gr. di burro, 250 gr. di zucchero, $^{1}/_{8}$ di litro di panna acida, 2 ova intere, un rosso, un po' di vaniglina e 7 gr. di lievito di soda (vedi pag. 588).

Tirate la sfoglia della grossezza d'una moneta da 5 lire, appoggiatevi sopra una grattugia per modo che vi s'imprima un regolare disegno, poi tagliatela a rotondini o a quadratini e cuocete questi a forno moderato sulla lamiera unta e infarinata. I *cakes* non devono prendere colore.

43. **„Cakes" di farina di grano saraceno col lievito di soda.** — Lavorate 40 gr. di burro solo prima, poi con 200 gr. di zucchero e 2 uova intere, unitevi 400 gr. di farina d'Ungheria e 60 gr. di farina di grano saraceno, un po' di vaniglina, 15 gr. di lievito di soda e il latte o meglio la panna occorrente per farne un pastone che poi stenderete e preparerete come nella precedente ricetta.

44. **„Cakes" più fine.** — Amalgamate sulla spianatoja 200 gr. di farina con 100 gr. di burro, un po' di sale, un cucchiaino di *Borwick's powder* (si trova nelle grandi drogherie), o di lievito di soda, e il latte occorrente per fare il pastone. Procedete quindi come nelle precedenti ricette.

Oppure: Amalgamate sulla spianatoja 500 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 75 gr. di burro, $^{1}/_{5}$ di latte e 14 gr. di lievito di soda. Maneggiate il composto molto a lungo, domandolo bene, stendetelo all'altezza d'un pezzo da 5 lire, ritagliatelo in forma di rotondini e cuocete questi in un forno caldissimo per 7 minuti. I veri *cakes* inglesi che l'Italia imita così bene nelle sue fabbriche non si possono allestire in famiglia perchè esigono apposite macchine e cilindri. La ricetta presente dà però una buona sostituzione.

45. **Biscottini da fornajo col lievito di soda.** — Amalgamate sulla spianatoja 250 gr. di farina passata 3 volte allo staccio con 12 gr. di lievito di soda (vedi pag. 588), 90 gr. di zucchero, 20 gr. di burro, la scorza trita d' un limone, 2 ova intere e un po' di latte, se occorresse. Fatto il pastone, tirate una sfoglia di mezzo centimetro, tagliate questa a rotondini che poi bagnerete con dell' albume, cospargerete di zucchero a granelli e cuocerete a forno moderato sulla lamiera, secondo la regola.

46. **Biscottini di lievito di soda col ripieno.** — Lavorate 60 gr. di burro solo prima, poi con 80 gr. di zucchero, 2 grosse ova, la scorza d' un limone tagliata fina, 10 mandorle amare trite, un pochino di *macis* e incorporatevi 300 gr. di farina che avrete fatta passare tre volte allo staccio con 20 gr. di lievito di soda, aggiungendovi un cucchiaio d'acqua-vite e latte, quanto ne occorre per maneggiare con facilità il pastone sulla spianatoja. Quando è bello e liscio, tiratene una sfoglia della grossezza d' una moneta da 5 lire, tagliatela a rotondini, unite questi dischi a due a due con della buona marmellata, cuoceteli sulla lamiera unta e infarinata a forno abbastanza caldo, poi velateli con una *glace* di limone o d' arancio.

47. **Fagottini alla veneziana.** — Mettete sulla spianatoja 100 gr. di farina, 30 gr. di burro, gr. 20 di zucchero e incorporatevi 2-3 rossi d'uovo.

Forma dei fagottini

La pasta ben maneggiata deve riescire bella, liscia, piuttosto soda ma non tanto che non si possa stendere finissima. Tagliatela in tanti dischi, il cui diametro sarà di 8 cent. circa, empiteli col ripieno seguente e chiudete il pasticcino mediante le mollette da pasticciere pieghettando un poco gli orli insieme e sollevandoli a modo di cresta.

Ripieno: Burro gr. 100 ben lavorato da solo, poi con 2 tuorli, 100 gr. di zucchero e un po' di scorza di limone. Fatto questo, aggiungete ancora un uovo intero, poi 50 gr. di mandorle macinate e 50 gr. di farina.

Quando avrete preparato i fagottini (con queste dosi ne farete 10-12)

metteteli sulla lamiera unta e infarinata e cuoceteli a forno abbastanza caldo. Badate però che devono prendere soltanto un po' di colore giallolino e tutto eguale.

48. **Bastoncelli.** — Uova 2, il peso di 2 uova di farina e anche di zucchero, il peso di un uovo di burro, vaniglina, mandorle a filetti.

Dimenate in primo luogo il burro solo finch' è schiumoso, poi lungamente colle uova e collo zucchero, aggiungete la farina e l'aroma che potete anche cambiare a piacer vostro, stendete il composto in uno stampo da biscotto unto e infarinato, largo e basso (vedi biscotti) cospargendolo colle mandorle. Quand' è rappreso tagliatelo in forma di bastoncelli e finite di cuocerlo con moderato calore.

49. **Bastoncelli di panna e vaniglia.** — Lavorate bene 100 gr. di burro fresco, unitevi 3 torli d'ovo, 3 cucchiai e mezzo di densa panna, un poco di sale e tanta farina da formarne una pasta consistente che maneggerete un momento sulla spianatoja per stenderla della grossezza di $^1/_2$ cent. Ritagliatela poi con un coltello affilato o con un apposito stampino in forma di bastoncelli lunghi un dito e larghi un cent. Bagnate i pasticcini con dell'albume lievemente sbattuto, spolverizzateli di zucchero vanigliato e cuoceteli a forno dolce sulla lamiera unta e infarinata.

50. **Bastoncelli di noci alla meranese col ripieno.** — Lavorate 100 gr. di burro da solo prima, poi con 4 tuorli d'uovo e con 160 gr. di zucchero (unendovelo a cucchiai) poi con 140 gr. di noci macinate assai fine, e dimenate a lungo, aggiungetevi quindi 2 albumi a neve, un cucchiaio di farina, cuocete il composto sulla lamiera unta e infarinata, tagliatelo a fettine regolari, unitele a due a due con della marmellata, guernitele con la *glace* di limone (vedi Cap. 26).

51. **Bastoncelli di cioccolata colle mandorle.** — Lavorate 70 gr. di burro, unitevi uno alla volta 2 rossi d'uovo, poi 70 gr. di zucchero, 70 gr. di cioccolata in polvere, 70 gr. di mandorle macinate, 2 albumi a neve e 50 gr. di farina (questo dopo che il composto sarà stato lungamente lavorato). Stendetelo sulla lamiera pulita e incerata e cuocetelo a forno dolce. Tagliatelo quindi a fettine, spolverizzate queste di zucchero, oppure spalmatele di marmellata e guernitele con la *glace* di cioccolata.

52. **Bastoncelli di cioccolata col ripieno.** — Fate rammollire sulla bocca del forno aperto mezza tavoletta di cioccolata, lavoratela bene, unitevi quindi 30 gr. di burro e lavorate ancora, poi 3 rossi e 50 gr.

di zucchero e non desistete dal rimestare. Amalgamate finalmente nel composto 40 gr. di farina, i 3 albumi a neve e procedete come coi bastoncelli di noci N.° 50.

53. **„Madeleines".** — Lavorate 6 rossi con 180 gr. di zucchero. Aggiungetevi poi un poco alla volta alternativamente e lavorando sempre 120 gr. di farina solita mescolata con 65 gr. di fecola e 150 gr. di burro fuso, a gocce. Il burro deve immedesimarsi bene, altrimenti le *Madeleines* non riescono. Ungete di burro degli stampini, spolverizzateli di farina, empite per $^3/_4$ col composto, cuocete 15 minuti a forno moderato.

54. **Bastoncelli alla Maddalena.** — Lavorate 60 gr. di burro prima da solo quindi con 2 rossi, aggiungetevi 70 gr. di zucchero, poi, dopo avere rimestato a lungo, 2 albumi a neve e 85 gr. di farina, stendete il composto sulla lamiera unta e infarinata, sovrapponetevi 2 albumi a neve mescolati con 70 gr. di zucchero e 50 gr. di mandorle a filetti, cuocete a forno moderato badando che la meringa pigli bel colore e tagliate subito a fette regolari.

55. **Pasticcini di mandorle.** — Burro gr. 80, farina gr. 150, mandorle grattugiate gr. 150, zucchero gr. 150, un uovo intero, la scorza trita di un limone. Impastate tutto questo sulla spianatoja, tirate la sfoglia della grossezza di mezzo centimetro, tagliatela in forma di foglie, cuocete queste a forno caldo ma non troppo sulla lamiera unta e infarinata.

Oppure: 200 gr. di burro, egual peso di farina, di zucchero e di mandorle grattugiate, 2-3 uova intere, la scorza trita d'arancio e 10 mandorle amare.

56. **Ghirlandette.** — Burro gr. 60, farina gr. 250, zucchero gr. 120, mandorle grattate gr. 120, le uova occorrenti per formare una pasta omogenea che ridurrete a bastoncelli, poi ad anelli, che indorerete e cospargerete di mandorle a minuscoli filetti per cuocerli poi a forno moderato sulla lamiera unta e infarinata.

Oppure: Impastate sulla spianatoja 350 gr. di mandorle mondate, asciugate e macinate, 280 gr. di burro, 150 gr. di zucchero e 4 rossi d'uovo. Formate delle ghirlandette (piccole ciambelle) e cuocetele a forno lento sulla lamiera unta e infarinata.

57. **Carte da giuoco.** — Burro gr. 280, zucchero gr. 280, mandorle non mondate e macinate gr. 280, 3 tavolette di cioccolata, 2 uova intere, farina gr. 420, garofani e cannella in polvere a piacere, la scorza trita finissima d'un limone, mezzo cucchiajo di lievito di soda.

Amalgamate tutti questi ingredienti sulla spianatoja, tirate la sfoglia della grossezza d'un pezzo da 5 lire o poco più, tagliatela a rettangoli in forma di carte da giuoco e guernitela con delle mandorle mondate e dimezzate, imitandone i numeri. In questo modo si può anche fare il giuoco del domino, per i ragazzi.

Domino.

58. **Pasticcini di Linz.** — Amalgamate sulla spianatoja 140 gr. di burro con 140 gr. di zucchero vanigliato, 140 gr. di mandorle non mondate e macinate e 3 tuorli cotti sodi passati da uno staccio fino con 40 gr. di zucchero, poi un tuorlo crudo, il sugo di mezzo limone, una punta di coltello di polvere di garofani e due di lievito di soda (vedi pagina 588).

Tirate una sfoglia della grossezza di mezzo centimetro, tagliatela in forma di rotondini del diametro d'un bicchiere ordinario; con i ritagli della pasta fate dei rotolini, servitevene per orlare i dischi ed empite il vano con un po' di marmellata, formandovi sopra una minuscola grata. Metteteli sulla lamiera infarinata a forno caldo, badando però che non passino di cottura.

59. **„ Keeks “.** — Lavorate 80 gr. di burro solo prima, poi con 80 gr. di zucchero, con 3 uova intere e la scorza fina d'un limone, aggiungetevi 80 gr. di farina, 30 gr. di sultanina, 15 gr. di cedro confettato e trito e cuocete il composto a forno moderato, in formette triangolari unte e infarinate.

Stampino per *Keeks.*

60. **„ Bamburycakes “.** — Sciogliete lievemente 100 gr. di burro, unitevi, dopo che lo avrete molto bene lavorato, 100 gr. di zucchero, un po' di vaniglina, un cucchiaio di cognac e tanta farina da poter stendere il composto sulla spianatoja tirando una sfoglia dell'altezza di 4-5 millimetri.

Prima di preparare la pasta allestirete il ripieno in questo modo: levate i granelli a 120 gr. di sultanina, mettetela su un tagliere con 30 gr. di arancini e 30 gr. di cedro confettato, tritate tutto minutissimamente, unitèvi un buon pizzico di cannella e un po' di pepe garofanato, incorporatevi da ultimo 60 gr. di burro ben lavorato a parte.

Stendete la pasta, tagliatela a rotondini, spalmatene la metà col ripieno, coprite con l'altra metà bagnando gli orli con dell'albume affinchè combacino bene, cuocete i pasticcini a forno caldo 15-20 minuti. Quando sono freddi guerniteli con della *glace* di limone (vedi Cap. 26) sovrapponendovi un pezzetto di cedro confettato o una ciliegia in composta.

61. **„Zaletti“ alla veneziana.** — Passate allo staccio 100 gr. di farina bianca con 100 gr. di farina fina di granturco. Incorporatele sulla spianatoja con 200 gr. di zucchero, un po' di scorza fina di limone e 100 gr. di burro, più 1-2 uova. Formate delle pallottole col composto, schiacciandole in forma di rotondini e cuocetele sulla lamiera leggermente unta e infarinata e a forno piuttosto caldo.

62. **„Zaletti“ colle mandorle.** — Farina gialla fina gr. 250, farina bianca gr. 100, burro gr. 100, mandorle mondate e macinate gr. 100, 3 tuorli d'uovo e la scorza trita di un limone, zucchero a piacere. Amalgamate tutto sulla spianatoia, tirate una sfoglia della grossezza di mezzo centimetro, tagliatela a rotondini e cuocetela a forno abbastanza caldo. La pasta non dev'essere troppo molle. Tuttavia, se occorresse, vi aggiungerete un po' di sugo di limone.

63. **„Zaletti“ coi pinoli.** — Gr. 100 di farina gialla, gr. 100 di farina bianca, gr. 100 di pinoli triti, gr. 100 di zucchero, gr. 100 di burro, due pizzichi di cannella, tanti tuorli d'uovo quanti il composto ne assorbe per fare una pasta maneggiabile. Procedete come si è detto sopra.

64. **„Zalettini“.** — Gr. 250 di farina gialla, gr. 100 di farina bianca, gr. 225 di burro, gr. 160 di zucchero, gr. 30 di pinoli, gr. 30 di sultanina e gr. 12 di cedro a pezzettini, rossi d'uovo 3. Lavorate tutto diligentemente sulla spianatoja lasciando da parte i pinoli (interi), la sultanina e il cedro che aggiungerete alla fine. Procedete come si è detto sopra.

65. **Ravioli.** — Amalgamate 200 gr. di farina, 160 gr. di burro, 60 gr. di zucchero, 2 cucchiai di cognac e 1 un cucchiaio grande d'acqua; tirate la sfoglia sulla spianatoja in modo che abbia lo spessore di un pezzo da 5 lire. Tagliatela a rotondini del diametro d'un bicchiere ordinario, mettete nel mezzo di ciascuno di essi un po' di marmellata di arancio o d'albicocca, o un po' di ripieno di mandorle, noci o nocciole trite e miste di zucchero, spezie e albume, ripiegate i rotondini in forma di mezza luna, ritagliateli colla rotella, indorateli e cuoceteli a forno caldo sulla lamiera infarinata.

66. **Buste.** — Amalgamate sulla spianatoja 200 gr. di farina, 100 gr. di burro, 80 gr. di zucchero con 2 uova e un cucchiaio di lievito di soda (vedi pag. 588). Tirate una sfoglia della grossezza d'uno scudo, tagliatela a pezzi quadrati, mettetevi un ripieno, ripiegateli in forma di busta da lettera, fatevi il suggello con una mandorla mondata e cuoceteli, a forno ardito, sulla piastra infarinata, con o senza doratura.

Ripieno di marmellata o di mandorle trite e miste di zucchero e albume, o di sciroppo di zucchero, sultanina e pinoli.

67. **Scodelline.** — Impastate 210 gr. di farina con 140 gr. di burro, 70 gr. di zucchero e 2 tuorli. Formate con questa pasta tante pallottole eguali, comprimetele un pochino nel mezzo, empite il buchino che ne risulta con della buona marmellata e mettetele al forno sulla lamiera un po' unta e infarinata cuocendole a discreto calore.

Prima di cuocerle potete anche dorare le scodelline coll' uovo sbattuto. Il ripieno può variare a seconda del gusto. Serve anche una ciliegia confettata. In questo caso però si riempie il buco con un po' di carta o di pasta da tagliatelle che poi si leva per sostituirvi il frutto che non deve andare al forno.

68. **Pasticcini Bonaparte.** — Lavorate 80 gr. di burro solo, poi con 80 gr. di zucchero e 2 tuorli d' uovo, aggiungetevi 80 gr. di farina, un pizzico di vaniglina e 2 albumi a neve. Stendete il composto sulla lamiera lievemente unta e asciugata e, quando ha preso un bel color d'oro a forno abbastanza caldo, riducetelo a quadratelli con un apposito tagliapasta, staccando i pezzetti che aderissero alla piastra sulla quale li lascerete poi raffreddare prima di unirli a due a due con della marmellata di arancio. Guerniteli poi anche con la *glace* d' arancio.

69. **Altri pasticcini col ripieno.** — Zucchero gr. 140, farina gr. 170, cioccolata gr. 55, burro gr. 50, tuorli 2-3.

Grattugiate la cioccolata, passatela da uno staccio insieme allo zucchero e alla farina, impastatela poi col rimanente sul tagliere. Se occoresse aggiungetevi un tuorlo. Tirate una sfoglia della grossezza d'una moneta da 5 lire, tagliatela in tanti dischi che cuocerete al forno sulla lamiera infarinata badando che non brucino. Uniteli poi a due a due con della buona marmellata e copriteli con la *glace* di limone (vedi Cap. 26). Invece della marmellata potete mettervi un ripieno di mandorle mondate e peste miste con zucchero ed albumi, oppure di noci, pinoli o nocciole.

70. **„Brezeln" di noci.** — Impastate sulla spianatoja 200 gr. di farina con 100 gr. di burro, 100 gr. di noci trite, 100 gr. di zucchero vanigliato, un po' di maraschino e un piccolo uovo. Lasciate riposare la pasta in luogo fresco, ben coperta, poi formate dei piccoli *Brezeln* e cuoceteli a forno caldino sulla lamiera infarinata.

Brezeln.

71. **„Brezeln“ di mandorle o nocciole.** — Mondate delle mandorle o delle nocciole, pestatele con un po' d'albume nel mortajo, pesatene 100 gr., impastatele con 100 gr. di zucchero, 100 gr. di burro, la scorza trita di un limone, 150 gr. di farina, un tuorlo e all'occorrenza un po' di vino secco. Involgete il pastone in una salvietta e mettetelo in luogo fresco e in estate sul ghiaccio; dopo un pajo d'ore formate dei piccoli *Brezeln*, bagnateli di burro fuso, cuoceteli a forno caldino, e appena sfornati spolverizzateli di zucchero. Vi sono infinite specie di *Brezeln;* parecchi si fanno anche con uno stampo, p. e. quelli di pasta sfoglia.

72. **„Brezeln“ di Linz.** — Lavorate a lungo 100 gr. di burro solo, aggiungetevi 45 gr. di zucchero, 100 gr. di mandorle mondate, asciugate e macinate, 4 tuorli cotti sodi e passati allo staccio con un pochino di zucchero, 100 gr. di farina; mettete il composto sulla spianatoja e amalgamatelo (se occorresse con un po' di sugo di limone) con le mani molto fresche (bagnate e bene asciugate). Fate riposare la pasta coperta in luogo fresco, procedete come sopra.

73. **„Brezeln“ di pasta frolla** *(Craquelins, cracknels).* — Amalgamate sulla spianatoja gr. 180 di zucchero, gr. 180 di farina, gr. 90 di burro con un uovo intero, un tuorlo e tanta panna acida da farne una pasta omogenea alla quale aggiungerete anche la scorza d'un limone trita finissima. Formate dei rotolini lunghi 19-20 centim. e con questi i *Brezeln.* Indorateli con dell'uovo, cospargeteli di zucchero a granelli e di mandorle trite e cuoceteli a forno caldo. Prima di formare i *Brezeln* lasciate riposare un tantino la pasta.

74. **Pasticcini di pasta frolla.** — Impastate in fretta sulla spianatoja (dopo aver ridotto leggermente a briciole fra le mani il burro colla farina) 160 gr. di farina, 80 gr. burro e 40 gr. di zucchero con 2-3 tuorli d'uovo. Tirate una sfoglia di mezzo cent. scarso, formate dei rotondini o degli anelli col tagliapasta, bagnateli con dell'albume lievemente sbattuto, cospargeteli di zucchero a granelli e cuoceteli sulla lamiera semplicemente infarinata. Questi pasticcini non devono prendere che un pochino di colore.

75. **Pasticcini di pasta frolla ripieni.** — Preparate dei pasticcini come quelli della ricetta precedente, metà in forma di rotondini, metà in forma di anelli e cuoceteli. Spalmate quindi i rotondini (i soli anelli si bagnano coll'albume) con della buona marmellata, sovrapponetevi gli anelli e empite il vano con un pezzetto di marmellata o con una ciliegia in composta.

Potete empire anche il vano con delle mandorle trite e miste con un po' di miele, d'albume e spezie, con noci ecc.

76. **Treccine di pasta frolla.** — Preparate della pasta frolla con 200 gr. di farina, 100 gr. di burro e 100 gr. di zucchero, un po' di vaniglina e due tuorli. Levate via la quinta parte del pastone e unitevi tanta cioccolata in polvere da renderla scura. Dopo aver lasciato riposare la pasta, riducetela in tanti rotolini, formate delle treccine a tre capi, poi guernitele nel mezzo con un rotolino scuro. Collocatele sulla lamiera infarinata e cuocetele a forno caldo.

77. **Treccine cogli anici verdi.** — Lavorate 2 uova con 80 gr. di zucchero e unitele a 60 gr. di burro che avrete rimestato a parte. Amalgamatevi tanta farina da farne un composto sodo, aggiungetevi 5 gr. di buoni anici verdi, tirate la sfoglia e procedete come sopra.

78. **Pasticcini di pasta zuccherina.** — Amalgamate sulla spianatoja 200 gr. di farina con 100 gr. di burro (riducendoli prima a briciole fra le mani), 2 grandi cucchiai di zucchero e il vino bianco necessario per formare un omogeneo pastone. Tirate poi la sfoglia dell' altezza di mezzo cent. scarso, tagliate dei pasticcini in quella forma che più v'alletta e, indoratili col rosso d'uovo sbattuto, cuoceteli a forno ardito sulla lamiera infarinata. Potete cospargere i pasticcini di mandorle e di zucchero a granelli. State attenti perchè bruciano facilmente.

79. **Ciambelle alla romana.** — Fate la fontana sulla spianatoja con della farina, versatevi un bicchiere di vino bianco e uno d'olio fino, 150 gr. di zucchero e anaci a piacere e continuate con una mano a fare assorbire il liquido alla farina finchè il composto piglia la consistenza necessaria per formarne un pastone.

Tirate una sfoglia dell'altezza di mezzo cent., tagliatela in forma di ciambelle, e cuocete queste a forno caldo.

80. **Lingue di gatto alla francese.** — Lavorate 100 gr. di burro finch' è schiumoso, aggiungetevi dimenando sempre 200 gr. di zucchero vanigliato, poi 128 gr. di farina fina e 4 albumi a densa neve: mettete il composto negli appositi stampini unti e infarinati e cuocetelo a forno dolce. Il burro e lo zucchero vanno dimenati un' ora.

Stampino per le lingue di gatto.

81. **„ Sablés ".** — Amalgamate e dimenate a lungo parti eguali di zucchero, di burro e di farina e una mezza cartina di vaniglina, lavo-

rando prima il burro solo, poi collo zucchero e colla farina che aggiungerete a cucchiai.

Cuocete il composto in formette rotonde o ovali unte e infarinate. Se volete cuocerlo sulla lamiera aumentate un poco la quantità della farina.

82. **„ Chifelli " con tuorli d'uova sode.** — Impastate in fretta sulla spianatoja 150 gr. di farina con 80 gr. di burro, 60 gr. di zucchero, 3 tuorli d'uovo cotti sodi e un tuorlo crudo e sbattete bene la pasta contro il tagliere badando però che non riesca troppo tenera (in questo caso v'aggiungerete un cucchiaio di farina). Formate dei minuscoli *chifelli*, cuoceteli in fretta (badando che non brucino) sulla lamiera infarinata, non unta.

83. **„ Chifelli " di vaniglia colle uova crude.** — Impastate con celerità e destrezza sulla spianatoja 300 gr. di farina, 200 gr. di burro, 120 gr. di zucchero, un pizzico di vaniglina, una presa di sale e 2 piccoli tuorli d'uovo. Dividete il pastone in tanti pezzetti eguali e formate dei minuscoli *chifelli*, bagnateli con dell' albume sbattuto, involgeteli nei pinoli triti misti con zucchero vanigliato e cuoceteli a forno piuttosto caldo come sopra.

Queste dosi forniscono un bel piatto di *chifelli.*

84. **„ Chifelli " di vaniglia senza uova.** — Impastate sulla spianatoja 280 gr. di farina, 200 gr. di burro, 70 gr. di zucchero vanigliato e 100 gr. di mandorle mondate e macinate. Procedete come vedemmo nelle ricette precedenti. I piccoli *chifelli* cotti sulla lamiera, non unta ma infarinata, devono restare pallidi e appena sfornati s' involgono nello zucchero vanigliato.

Oppure: 180 gr. di farina, 140 di burro, 70 gr. di zucchero 70 gr. di mandorle e un po' di panna.

85. **„ Chifelli " alla viennese.** — Amalgamate sulla spianatoja gr. 250 di farina con 130 gr. di burro un uovo e 160 gr. di zucchero, due pizzichi di cannella e uno di garofani, un po' di scorza di limone. Lasciate riposare la pasta, stendetela della grossezza di una moneta da lire 5, tagliatela in forma di triangoli e, messovi nel mezzo un pezzetto di marmellata, rotolate i triangoli a guisa di *chifelli,* indorateli, cospargeteli di zucchero a granelli o di mandorle trite collocateli sulla lamiera infarinata, e cuoceteli a forno arditino.

Potete mettere in questi *chifelli* un ripieno di noci peste e miste di zucchero, albume e spezie, oppure di nocciòle egualmente preparate. Volendo farli all' ungherese vi sostituirete il ripieno di semi di papavero.

86. **Pasticcini delle monache.** — Mettete al fuoco in una cazzarola 150 gr. di burro fresco; quand' è fuso aggiungetevi 125 gr. di zucchero, dimenate il composto per ridurlo come una crema, aggiungetevi 85 gr. di mandorle mondate e macinate, 85 gr. di farina e 5 albumi a neve. Fate riposare questa pasta 8-10 ore, poi cuocetela in formette unte e infarinate al forno.

Formette per i pasticcini delle monache.

87. **Rotolini.** — I rotolini si fanno con gli stessi elementi delle *tartelettes* impiegando tuttavia per il ripieno marmellate, o pasta di noci, di mandorle, di nocciole, di pistacchi, creme o cioccolata. Preparate della cioccolata a norma delle indicazioni seguenti, tirate la sfoglia piuttosto fina, tagliatela a quadrati, spalmate questi col composto che terrete in pronto, rotolateli strettamente in modo che aderiscano bene col ripieno, cuoceteli sulla lamiera infarinata dopo averli indorati con dell' uovo sbattuto.

Modo di preparare la cioccolata per i rotolini: Mettete una tavoletta di cioccolata sulla bocca del forno in un piatto di ferro smaltato e lasciatela rammollire. Unitevi quindi un albume naturale e lavoratela bene.

88. **„Tartelettes".** — Le *tartelettes* sono scodelline di pasta frolla, o pasta Linz, o pasta di mandorle ecc. ecc. cotte in apposite formette e poi ripiene di marmellate e composti diversi.

Le *tartelettes* prendono il nome dal ripieno, come *tartelettes* d'arancio, d' albicocca, di ciliege e così via.

Allestite dunque della pasta frolla come al N.° 75 del presente capitolo, o pasta Linz come quella del N.° 58, o pasta di mandorle come quella del N.° 56. Ungete con burro e infarinate le formette, disponetevi dentro un fondo e un orlo regolare di pasta della grossezza di mezzo cent., foderate l' interno di carta o empite il vano di farina affinchè la *tartelette* non perda la forma, poi mettete gli stampini sulla piastra a forno caldo. Quando le *tartelettes* sono cotte levatele subito dalle formette ed empitele con della marmellata o con delle frutta in composta, o con un ripieno di noci, di mandorle, di nocciole o di pistacchi misti con zucchero o miele, aromi, rhum, spezie.

Sono particolarmente buone per questo ripieno le mele fine cotte con acqua e molto zucchero vanigliato, passate allo staccio e miste con egual peso di noci trite.

89. **„Tartelettes" alla francese.** — Fate un croccante di noci o di mandorle (vedi Cap. 31) con egual peso di frutta e di zucchero e, freddato che sia, pestatelo finamente nel mortajo passando di mano in mano da uno staccio finissimo la polvere e continuando a pestare finchè tutto è polverizzato. Unitevi poi degli albumi a neve (per ogni 220 gr. di zucchero 4 albumi). Foderate delle forme di *tartelettes* con della pasta frolla, riempitele (quando sono cotte) col ripieno sopra indicato e mettetele un momento a forno dolce.

Stampini da *tartelettes* fine.

90. **„Tartelettes" di fragole.** — Fate della pasta frolla di mandorle (100 gr. di farina, 100 gr. di mandorle mondate e macinate, 100 gr. di zucchero, 60 gr. di burro, un uovo intero, un po' di buccia di limone). Foderate con questo composto delle formette basse da *tartelettes*, coprite la pasta con della carta fina, empite il vano di farina e cuocete i pasticcini al forno. Serviteli poi con un ripieno di fragole fresche, miste con zucchero e sugo di limone, oppure di marmellata di fragole.

91. **„Mazarins".** — Lavorate 6 rossi con 220 gr. di zucchero, unitevi poi 140 gr. di burro lavorato a parte, 140 gr. di mandorle macinate, 140 gr. di farina, un pochino di panna e i 6 albumi a neve. Cuocete il composto in stampini alti foderati di pasta frolla come sopra; quando sformate i *mazarins* spolverizzateli di zucchero a velo.

92. **Offelle di Sant' Afra.** — Burro gr. 250, farina gr. 300, zucchero gr. 100, 2 tuorli d'uovo e la scorza trita di un limone, occorrendo anche un pochino di sugo. Amalgamate tutto con celerità e destrezza sulla spianatoja. Lasciate riposare la pasta una ventina di minuti. Tirate una sfoglia della sottigliezza d'un pezzo da 5 lire, tagliatela in forma di *lozanghe*, unitele a due a due mettendovi un po' del ripieno seguente, poi guernitele con due listarelle disposte in croce.

Forma delle offelle.

Ripieno: Fate bollire con poca acqua 8 cucchiai di zucchero, aggiungetevi 10-12 cucchiai di mandorle mondate e trite finissime, 2-3 pizzichi di cannella, la scorza trita d'un limone.

93. **Offelle alla trentina.** — Mettete sulla spianatoja 336 gr. di farina e 280 gr. di burro, riduceteli colle mani in tante briciole finissime facendo scomparire il burro nella farina, mettetevi un po' di sale, sbat-

tete a parte 6 tuorli d'uovo con un po' di panna e il sugo di un limone, incorporatevi la farina e formate una bella pasta liscia, che poi lascierete riposare 20 m.

Tirate quindi una sfoglia non molto sottile ma regolare, piegatela a guisa di portafogli, poi piegatela ancora due volte nel senso opposto e lasciatela riposare altri 45 m.

Mondate intanto delle mandorle, pesatene 140 gr., mescolatele con un tuorlo d'uovo e con dello zucchero a piacere, dopo che le avrete minutamente macinate o pestate con poco albume nel mortajo.

Unite a questo composto un po' di vaniglina. Stendete la pasta per l'ultima volta della grossezza d'un quarto di cent., tagliatela in tanti quadrati con un coltello caldo, mettetevi nel mezzo un cucchiaio di ripieno, ripiegate la pasta a foggia di busta da lettera, indorate le offelle coll'uovo sbattuto e cuocetele a forno ardito.

94. **Fiadoni alla trentina.** — Amalgamate in fretta sulla spianatoja 300 gr. di farina, 200 gr. di burro, 100 gr. di zucchero un po' di panna e una punta di coltello di carbonato d'ammoniaca in finissima polvere. Tirate una sfoglia della grossezza d'un pezzo da 5 lire, tagliatela in tanti rotondini del diametro di 11-12 cent., spalmate la metà dei dischi col seguente ripieno, lasciando però intatto l'orlo e ripiegandovi sopra l'altra metà, cuocete subito i fiadoni a forno ardito; appena sfornati bagnateli con dell'albume lievemente sbattuto, cospargeteli di granelli di zucchero e asciugateli a forno aperto.

Ripieno: 3 manate di mandorle mondate macinate e mescolate con un po' di rhum e di sciroppo di amarasche. Se v'aggrada anche un po' di spezie.

95. **Offelle dalla stola.** — Amalgamate sulla spianatoja 300 gr. di farina con 200 gr. di burro, unitevi poi 60 gr. di zucchero vanigliato e due tuorli d'uovo e formate un pastone che lascerete riposare 30-40 m. Tirate quindi una sfoglia della grossezza di due monete da 5 lire, tagliatela in forma di ovali (lunghezza cent. 10, larghezza cent. 7), praticatevi due incisioni dalle parti come indica il disegno, collocatevi nel mezzo un pezzo tagliato a mandorla del composto seguente che avrete preparato mentre la pasta riposava, incrociate poi le due liste intorno al ripieno (vedi disegno), cuocete le offelle a forno ardito; appena escono dal forno, bagnatele con un po' d'albume lievemente montato, copritele di zucchero vanigliato, rimettetele un minuto nel forno aperto.

Offelle dalla stola.

Ripieno: Burro gr. 32, mandorle grattugiate gr. 60, zucchero gr. 60, farina gr. 60, mezzo uovo, la scorza trita di mezzo limone.

Impastate tutto sulla spianatoia, tirate la sfoglia della grossezza di mezzo cent. e tagliatela in forma di mandorle.

96. **Offelle di pasta sfogliata.** — Per 250 gr. di burro, altrettanta farina e un tuorlo, un po' d'acquavite, di latte tiepido e di sale. Fate una pasta piuttosto molle con metà della farina, l'uovo, l'acquavite, il latte e il sale, incorporate nell' altra metà della farina tutto di burro. Lasciate riposare un' ora i due composti ben coperti. Spianate poi la pasta fatta coll' uovo, e così quella col burro e sovrapponetela alla prima, piegatela come dicemmo al capitolo 11 N.° 4 dandole dai 6 ai 7 giri (un giro: stendere la pasta e ripiegarla), poi lasciatela riposare. Dopo mezz' ora tirate l' ultima sfoglia, tagliatela in forma di grandi dischi che ripieghérete a foggia di ravioli e cuocerete a forno molto caldo dopo averli indorati col rosso d' uovo sbattuto.

97. **Cannoncini di pasta sfoglia.** — Per fare i cannoncini procuratevi dei cilindri di legno lievemente ristretti alle estremità e dei piccoli alari di ferro. Tagliata la pasta sfoglia della precedente ricetta a lunghe liste, rotolatela intorno ai cilindri, in forma di spira, e appoggiate i cilindri agli alari che avrete messi nel forno. I cilindri devono essere leggermente unti e bene infarinati.

Cannoncini.

Per facilitare l' uscita del cannoncino potete rotolarvi intorno a spira un pezzo di filo grosso che poi si leva quando il cannoncino è cotto. Questi tubini si riempiono di crema pasticcera (vedi pag. 535) o di panna montata.

98. **Pasticcini di pasta mezza sfoglia.** — Impastate sulla spianatoja 250 gr. di farina, 150 gr. di burro con un uovo, un po' di sale, un po' di panna e di vino secco. Tirate la sfoglia, piegatela come la pasta sfoglia e tornatela a stendere e ciò 4 volte consecutive, poi lasciatela riposare. Cuocetela quindi in quelle forme che più v' aggrada, p. e. come i pasticcini della ricetta precedente, che poi empirete con della marmellata o con qualche ripieno di mandorle, o di noci, ecc. ecc.

99. **Veri storti di Venezia (cialdoni).** — La ricetta di questi storti proviene direttamente dalla botteguccia d'uno stortaro veneziano, specie di antro tenebroso perduto fra gli intricati meandri d'una *calle* dove il vecchio e abile artefice aiutato da una bellissima e pittorica figlia fabbricava a centinaja le paste leggere che sulle rive della Laguna si gu-

stano l'inverno insieme alla panna montata. Egli sedeva dinanzi a tre fornelli pieni di carboni ardenti sui quali erano posti tre piccoli stampi rotondi da storti che adoperava per turno. Per rotolare gli storti si serviva d'un piccolo cono di legno, ma il pollice e l'indice della mano destra portavano tracce indelebili di quell'indefesso lavoro e del continuo contatto con la pasta bruciante. Il cono dev'essere un po' mancante da una parte, perchè lo storto esca bene.

Composto per gli storti: Farina fina gr. 336, zucchero gr. 168, oppure gr. 112 di zucchero e gr. 56 di melassa, burro gr. 42. Sciogliete lo zucchero con poc'acqua, aggiungete un po' d'acqua tiepida, poi il burro rosolato in una padellina finchè fa la schiuma, poi la farina, versandovi sempre dell'acqua tiepida e rimestando con una mano finchè la pasta diventa colante, bella, liscia.

Cono per gli storti veneziani.

Per fare cilindri e bastoncelli aumentate la quantità dello zucchero e del burro. Ho indicato questa ricetta a titolo di curiosità; per uso di famiglia val meglio valersi di quella a pag. 667 che fornisce degli ottimi storti.

Col composto degli storti veneziani e col ferro quadrilungo quadrettato si possono fare delle cialde non molto dissimili dai famosi *Sugar-wafers* inglesi che ora godono tanta fama.

100. **Cialdoni o „ Storti " col lievito di birra.** — Vi sono vari stampi e molteplici ricette per allestire gli storti di lievito di birra che non si piegano ma si servono come escono dal ferro accompagnandoli con qualche marmellata.

Ecco una ricetta semplice.

Fate fermentare 20 gr. di lievito (vedi pag. 586) con 200 gr. di farina, 75 gr. di burro sciolto, un po' di sale, 40 gr. di zucchero aromatizzato col limone, un pajo d'ova e il latte tiepido necessario per ottenere una pasta quasi colante. Lasciatela lievitare, ungete lo stampo col burro, versatevi qualche cucchiaio di composto e cuocetelo d'un bel colore dorato da tutte e due le parti sul fuoco di carbone.

101. **Brigidini** (franc. *Bricelets*). — Questi brigidini che usano anche in Toscana dove in certi luoghi si allestiscono sulle pubbliche vie come la crema fritta a Venezia, vanno cotti anch'essi entro il ferro delle cialde, ma non rotolati, perchè riescono più grossi e più consistenti degli storti. Se il ferro ha qualche disegno questo si riprodurrà sul brigidino dandogli più elegante aspetto. Vi sono anzi dei ferri rettangolari col posto per due brigidini e il disegno a stella.

Pasta per brigidini semplici. Amalgamate sul tagliere 60 gr. di zucchero, 60 gr. di burro, un grosso uovo e 150 gr. di farina. Di-

videte il composto in' tanti pezzetti della grossezza d'una noce, date ai pezzetti una forma rotonda, riscaldate il ferro delle cialde, mettetevi nel mezzo una di queste pallottole di pasta, chiudete bene, voltate il ferro più volte da una parte e dall' altra sui carboni ardenti, levate il brigidino quando ha preso un po' di colore.

I brigidini si possono fare anche più andanti, e sono ottimi anche colla semplice pasta di pane bene lievitata.

102. **Brigidini di cioccolata.** — Burro gr. 150, farina gr. 200, zucchero gr. 100, cioccolata grattugiata 2 grandi cucchiai.

Amalgamate tutto sulla spianatoja finchè la pasta è bella e liscia, procedete come indica la ricetta precedente, badando di non bruciare i brigidini. Si possono fare i brigidini anche col sapore di caffè aumentando la quantità della farina e unendovi qualche cucchiaino di caffè.

103. **Brigidini di noci, di mandorle, o nocciole.** — Amalgamate sulla spianatoja 3 uova intere, 375 gr. di zucchero, 180 gr. di frutta macinate, 170 gr. di burro, la scorza trita d' un limone e la farina occorrente per farne un pastone di media consistenza che impiegherete come si è detto nelle precedenti ricette. Questi brigidini si possono cuocere anche al forno in forma di dischi sottilissimi. Potete fare anche i brigidini con della pasta frolla dando loro l' odore di cannella.

104. **Pasticcini di taglierini.** — Fate dei taglierini finissimi con 2 ova intere, un po' di sale e la farina che assorbono. Lasciateli asciugare e friggeteli poi nel burro badando che piglino un bel color d' oro. Preparate un composto da meringa alla francese, con 7 albumi, regolandovi secondo la ricetta N.° 2 del seguente capitolo, unitevi colla massima sollecitudine i taglierini fritti e croccanti, disponete il composto in piccole forme unte e infarinate e mettete queste subito al forno.

105. **„ Petits choux "**. — Mettete al fuoco 4 decilitri d'acqua con 60 gr. di burro e un cucchiaino di zucchero; quando bolle, ritirate la padella sull' angolo del fornello e versatevi tutt' a un tratto, da un vagliettino, 4 decilitri di farina finissima con un pizzico di sale. Lavorate in fretta con un mestolo di legno badando che non si formino bozzoli, rimettete la padella sul fuoco e continuate a rimestare in tutti i sensi finchè la pasta s' asciuga. Gettatela in una catinella e, quando avrà perduto il primo bollore, scocciatevi, uno che non veda l' altro, 4 uova intere che avrete collocate nell' acqua calda e 2 rossi. Procuratavi così una pasta liscia e lucida, foggiatela con 2 ramajuoli in forma di piccole palle della grossezza delle albicocche, mettetele sulla lamiera unta e in-

farinata e cuocetele 10 minuti a forno ardito senz' aprirlo. Fate un buchino nei pasticcini, empiteli di panna montata e serviteli spolverizzati di zucchero.

Potete anche indorare i *petits choux* prima di cuocerli e cospargerli di zucchero a granelli e di mandorle a filetti. In questo caso ometterete la panna e li unirete a due a due con della marmellata.

Se meglio v' aggrada, potete coprirli colla *glace* di cioccolata.

106. **Ghirlandette di pasta ricotta.** — Preparate una pasta come la precedente con 100 gr. di burro, 3 uova intere, 3 rossi e i soliti 4 decilitri d' acqua e di farina. Mettete il composto nella siringa e formate delle ghirlandette col disco a stella (una stella piccina). Cotte le ghirlandette a forno ardito e freddate che sieno intingetele nella *glace* di cioccolata o d' arancio.

107. **Bastoncelli di pasta ricotta.** — Mettete della pasta eguale a quella dei *Petits choux* sulla spianatoja infarinata, riducetela con le mani leggere in tanti rotolini, tagliate questi a pezzi lunghi un dito, cuoceteli a forno ardito. Sfornati che siano lasciateli freddare, fate loro un'incisione da una parte, introducetevi un po' di marmellata d' arancio, intingeteli nello zucchero caramellato e cospargeteli di mandorle a filetti.

108. **Buffetti** *(Echaudés)*. — I buffetti, dato che si osservi esattamente la prescrizione, riescono eccellenti.

Mettete 400 gr. di farina sulla spianatoja (dopo averla stacciata con 2 prese di sale e un cucchiaio di zucchero), fate la fontana, unitevi 130-150 gr. di burro a fettoline e 6 uova intere, amalgamate tutto con destrezza, lavorando fortemente il composto, battendolo bene col palmo della mano, stracciandolo a brandelli e continuandolo a ricomporre. Quando avrete ottenuto una bella pasta elastica, mettetela in una salvietta infarinata e lasciatela riposare alcune ore, per esempio, dalla sera alla mattina. Maneggiatela quindi nuovamente per ridurla poi in forma di bastoncelli che taglierete alla loro volta in tanti pezzetti come grosse noci. Intanto avrete messo al fuoco in un pajuolo dell' acqua fredda con un pochino di sale: quando essa comincia a far le bolle, gettatevi i buffetti che avrete tenuti pronti su un taglierino infarinato. Agitate un poco l' acqua con una schiumarola e, quando i buffetti, senz' aver bollito, vengono a galla, levateli e metteteli in una scodella piena d' acqua fredda. Trascorse 3-5 ore asciugateli bene e collocateli al forno sulla piastra unta e infarinata per cuocerli a discreto calore in 20-25 minuti. La durata della cottura varia secondo la qualità del forno. Prima di 20 minuti almeno non lo aprirete altrimenti i buffetti non riescirebbero.

Essi devono crescere del doppio e riescire assai leggeri e pallidi di colore.

SEZIONE II.

Pasticcini col sale.

109. **Salatti.** — Mettete sul tagliere 200 gr. di farina con 100 gr. di burro e un pochino di panna. Formate una pasta liscia come quella delle tagliatelle e tirate una sfoglia piuttosto fina, tagliatela a rotondini o in forma di quadrati, ungete questi con del burro fuso, o bagnateli con dell'albume, cospargeteli di sale e, se v'aggrada, di comino, e cuoceteli sulla lamiera unta e infarinata a forno caldo.

Oppure: Farina quanta ne sta in quattro pugni, gr. 70 di burro; impastate con dell'acqua, lavorate bene la pasta percuotendola colla mazza che si adopera per le carni, lasciatela riposare ben coperta una quarantina di minuti, stendetela e procedete come sopra.

Questi pasticcini riescono gradevoli nelle refezioni campestri con la birra, coi ramolacci ecc., oppure si servono a tavola invece del pane.

110. **„Bismarckcakes".** — Mettete sulla spianatoja 200 gr. di farina, 90 gr. di burro tagliato a fettoline, un po' di sale, un cucchiaio o due di birra bianca, anche un po' di pepe bianco, anici, se ciò v'aggrada, formate un pastone omogeneo, lasciatelo riposare mezz'ora, tirate una sfoglia sottilissima, tagliatela a rettangoli lunghi un dito e larghi 2 centimetri, cuocete questi *cakes* sulla lamiera un po' unta e infarinata dopo averli cosparsi di sale grosso.

111. **Asticelle col sale per il thè.** — Rammollite 100 gr. di burro, aggiungetevi, dopo averlo lungamente lavorato, un decilitro di panna o di latte buono, il sale, un uovo intero e tanta farina da farne un pastone omogeneo sulla spianatoja. Stendetelo della grossezza di mezzo centim. in forma rettangolare e con un coltello di lama fina e tagliente riducetelo in bastoncelli della grossezza delle matite, circa. Mettete questi bastoncelli sulla lamiera unta e infarinata, badando che restino distesi, cospargeteli di sale grosso e cuoceteli a forno caldo.

112. **Mezzelune di pasta ricotta col sale per il thè.** — Mettete al fuoco 2 decilitri d'acqua con 60 grammi di burro; quando bollono ritirate la padella sull'angolo del fornello e versatevi tutt'a un tratto 2 decilitri di farina fina passata allo staccio, dimenando fortemente il composto che finirete poi di cuocere lavorandolo col mestolo.

Versatelo poi sul tagliere infarinato, copritelo e lasciatelo riposare.

Quand'è diaccio, stendetelo della grossezza d'una moneta da 5 lire, tagliate la sfoglia in forma di mezzelune, bucate queste con una forchetta, indoratele, cospargetele di sale e cuocetele a forno caldo.

113. **Bastoncelli di patate col comino e col sale.** — Cuocete due belle patate farinose nel forno, schiacciatele, passatele allo staccio, pestatele e prendete egual peso di burro e di farina. Impastate tutto sulla spianatoja, stendete e piegate la pasta quattro volte come la sfogliata, lasciatela riposare un'ora, tirate una sfoglia della grossezza di 1 cent. o poco più e nella forma di rettangolo, tagliatela a foggia di bastoncelli sottili che indorerete col tuorlo d'uovo sbattuto e cospargerete di comino e di sale per cuocerli poi a forno ardito sulla lamiera unta e infarinata.

114. **Pasticcini di patate.** — Preparate una pasta come la precedente, salatela anche, e dopo averla lasciata riposare un'ora, stendetela della grossezza di un centimetro crescente, tagliatela in forma di mezze lune o di rotondini e cuocete questi come sopra a forno caldo senza indorarli. Potete anche evitare di piegare questa pasta come la sfoglia; essa si alza egualmente.

115. **„Brezelini.“** — Sciogliete un pezzo di burro come una grossa noce in $^{1}/_{16}$ di litro di latte, frullatevi un uovo, intridete il composto con tanta farina salata quanta ne assorbe, impastando sulla spianatoja. Lasciate riposare il pastone 24 ore. Rimaneggiatelo, riducetelo in tanti bachini della sottigliezza d'una matita, foggiateli a guisa di minuscoli *Brezeln,* gettateli in un pajolo d'acqua bollente che avrete tenuto in pronto e che ritirerete nell'angolo del fornello. Quando vengono a galla levateli fuori colla schiumarola, gettateli nell'acqua fredda, asciugateli, cuoceteli a forno ardito cospargendoli di sale.

CAPITOLO TRENTESIMOPRIMO

Dolcetti da credenza, spiume, amaretti, panforte, croccante, mandorlato ecc. ecc.

Queste paste dolci chiuse in vasi di vetro e in scatole di latta si possono conservare parecchio tempo: è inutile a dirsi che fresche (meno i panforti) sono sempre migliori. Come i pasticcini da *dessert*, i dolcetti da credenza e le paste dolci esigono ingredienti di prima qualità. Per i dolcetti più leggeri, invece di ungere la lamiera col burro, vi passerete sopra un pezzo di cera raffinata o della cotica di lardo asciugandola poi diligentemente con una carta velina.

1. **Meringhe collo zucchero filato all'italiana** *(Sospiri)*. — Fate cuocere 180-200 gr. di zucchero (secondo la grandezza degli albumi) con mezzo bicchiere d'acqua: quando comincia a filare (vedi cap. 26) ritiratelo sull'angolo del fornello. Montate intanto (in un arnese di rame) 2 albumi a neve e quando sono molto densi, condizione indispensabile per la buona riuscita delle meringhe, versatevi sopra adagio adagio lo sciroppo che deve aver perduto il massimo bollore, sbattendo sempre. Freddato che sia un poco il composto disponetelo sulla lamiera cerata o unta con una cotica di lardo e poi molto bene asciugata, formando delle pallottole come grosse nocciole o più grandi, se v'aggrada, col mezzo di 2 cucchiaini o coll'apposito tubino o cannello raccomandato a un sacchetto di tela. Forno molto moderato perchè le meringhe devono conservarsi bianche.

2. **Meringhe collo zucchero crudo alla francese** *(Spume)*.
Proporzioni: Per $^1/_4$ di litro d'albumi (8 circa) 600 gr. di zucchero. Sbattete gli albumi con un pizzico di sale in un pajuolo o in un apposito bacino di rame fortemente e continuamente, crescendo di forza a mano a mano che si fanno densi; aggiungete un cucchiaio di zucchero pesto finissimo, asciutto e passato da uno staccio di velo e sbattete

ancora con diligenza. Questo lavoro esige dai 20 ai 25 minuti. Aggiungete poi con mano leggera tutto lo zucchero e disponete il composto a cucchiajate regolari sulla lamiera cerata, oppure fatelo passare da un sacchettino fornito dall' apposito cannello di metallo liscio o ritagliato a stella e formate degli anelli o altri disegni. Cuocete le meringhe a forno dolcissimo: il momento più opportuno è quando si ha finito di mandare in tavola. Le meringhe devono restar bianche e impiegano parecchie ore per asciugarsi bene. Potete dare al composto quel sapore che meglio v' aggrada con due-tre goccie d' essenza di menta, d' anici, di rose, d' arancio, di limone ecc. ecc.

Cannello per le meringhe.

Con questo stesso composto potete fare un grande anello per contorno della panna montata (vedi pag. 541 N.° 5).

3. **Bastoncelli di meringa.** — Versate in una pentola nuova 4 albumi e 17 cucchiai di zucchero finissimo, il sugo di un limone (la scorza l' avrete già pestata finamente con una piccola parte dello zucchero). Sbattete il composto con molta diligenza un' ora circa, poi mettetelo nella siringa e passatelo in forma di bastoncelli sulla lamiera incerata per cuocerlo a forno dolce.

4. **Meringhe di cioccolata.** — Sbattete in un bacino di rame 2 albumi a neve leggera; rammollite sulla bocca del forno 90 gr. di cioccolata fina, diluitela con una piccola parte degli albumi, unitevi a poco a poco l'albume rimanente che avrete già amalgamato con 160 gr. di zucchero, mettete il composto nell' apposito sacchetto di tela, fornito del tubino da pasticcere, passatelo sulla lamiera cerata in forma di globetti, lasciate che questi riposino un' ora, cuocete poi a forno dolcissimo.

5. **Meringhe di cioccolata alla delfina.** — Grattate 4 panetti di cioccolata, unitevi il doppio del loro peso di zucchero e 2 albumi sbattuti a neve. Pestate il composto nel mortajo di pietra, collocatelo in una catinella e lasciatevelo riposare fino al giorno seguente. Stendete poi il composto sulla spianatoja tenendolo dell'altezza di mezzo centim. e formatene col tagliapasta dei pasticcini rotondi che cuocerete a forno mite. Essi crescono molto di volume.

6. **Piccole meringhe (spumette) di caffè** *(baisers)*. — Preparate $1/8$ di litro di fortissimo caffè Moca e passatelo da un pannolino, mettetelo quindi al fuoco con 280 gr. di zucchero e fatelo cuocere finchè questo

fila (vedi Cap. 26). Montate intanto 3 albumi a densa neve, com'è indicato al N.º 2, e versatevi a poco a poco lo sciroppo di caffè dimenando con mano leggera finchè tutto è amalgamato. Disponete delle minuscole cucchiajate di questo composto sulla lamiera cerata e cuocetele a forno dolcissimo finchè si staccano.

7. **Piccole meringhe (spumette) di cacao** *(baisers)*. — Sbattete 2 albumi a densa neve, unitevi a poco a poco 400 gr. di zucchero poi 60 gr. di cacao in polvere, formate delle spumette sulla lamiera unta e infarinata, cuocetele a forno mitissimo. Il composto va lavorato a lungo.

8. **Piccole meringhe (spumette) liscie.**

Colla cioccolata. Mescolate un albume naturale con 160 gr. di zucchero, aggiungetevi 120 gr. di cioccolata sciolta con alcune goccie d'acqua nel forno, lavorate ancora a lungo il composto, disponetelo quindi a pallottole sulla lamiera unta e leggermente infarinata. Forno dolcissimo.

Con sapore di limone. Tagliate con un coltellino la buccia finissima di 2 limoni e pestatela con dello zucchero fino in un mortajo di porcellana, mescolate 2 albumi naturali con 200 gr. di zucchero, dopo un'ora aggiungetevi lo zucchero aromatizzato e formate le spumette come sopra. Potete anche aggiungere a goccia a goccia al composto il sugo d'un limone.

Con sapore d'arancio. Come sopra impiegando invece la scorza di 2 aranci.

Con altri sapori. Potete fare queste stesse spumette (mediante le essenze) con sapore di menta, d'anici, di rosa ecc. La vaniglia esige maggiore quantità di zucchero.

9. **Meringhe colla farina** *(croquignoles)*. — Sbattete 2 albumi a neve secondo la ricetta N.º 2 unendovi un cucchiaino di zucchero; quando sono presso a gonfiarsi del tutto, amalgamatevi 150 gr. di zucchero asciutto passato dallo staccio di velo e 50 gr. di farina finissima, disponete il composto sulla lamiera in forma di piccoli savojardi, servendovi della siringa da pasticcere e cuoceteli a forno dolce.

10. **Meringhe di cioccolata colla farina.** — Mettete in una catinella un albume naturale con 150 gr. di zucchero, lavoratelo 20-30 m. Sciogliete 40 gr. di cioccolata con alcune gocce d'acqua nel forno, unitela a poco a poco al composto; quand'esso è liscio amalgamatevi con mano leggera 3 albumi sbattuti a densa neve e un cucchiaino di farina. Lasciatelo riposare un pochino, formate poi col cucchiajo dei piccoli pasticcini sulla lamiera leggermente unta e infarinata e cuoceteli a forno dolce.

Oppure: Lavorate a lungo 40-50 m. 3 albumi naturali con 315 gr. di zucchero, aggiungendovi a poco a poco 105 gr. di cioccolata grattugiata. Dopo avere cosparso la spianatoja di farina e di zucchero, stendetevi il composto, col matterello infarinato, dell'altezza di mezzo dito, tagliatelo a rotondini con un cerchiello di latta, e cuocete questi a forno moderato sulla lamiera unta e infarinata. Questi pasticcini devono gonfiarsi molto.

11. **Meringhe con pinoli** *(pinocchiate).* — Fate un composto come quello indicato al N.° 2, mettetelo a regolari e grandi cucchiajate sulla lamiera, spargetevi sopra dei pinoli intieri.

12. **Meringhe alla spagnola.** — Sbattete 3 albumi a densa neve, unitevi 230 gr. di zucchero asciutto pestato finissimo, dimenate a lungo finchè il composto ha una certa consistenza, poi disponetelo in forma di pallottole sulla lamiera incerata e cospargete le meringhe di mandorle trite.

Oppure: 250 gr. di zucchero, 250 gr. di mandorle trite, la buccia trita d'un arancio e tanto albume da formare un composto omogeneo e piuttosto sodo che poi collocherete sulla lamiera come sopra.

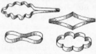
13. **Pasticcini diversi per l'albero di Natale.**

I. Lavorate un' ora 5 ova intere con 560 gr. di zucchero e unitevi un cucchiaio di *arac;* fate la fontana sulla spianatoja con 560 gr. di farina, amalgamatevi le uova, più una buona presa di carbonato di potassa in polvere e maneggiate molto bene il composto finchè diventa liscio. Stendetelo quindi sulla spianatoja (che avrete cosparsa di zucchero pesto misto di farina) tenendolo dell'altezza d'una moneta da 5 lire, spolverizzatelo di farina e di zucchero, passatevi sopra l'apposito matterello che vi lascerà delle impronte. Dividete la sfoglia in tanti pezzetti, a norma del disegno, e collocate i pasticcini su un' assicella infarinata. Lasciateveli riposare fino al giorno seguente. Cuoceteli poi a forno moderato sulla lamiera unta e bene ripulita, badando di sfornarli mentre sono ancora bianchi.

Pasticcini per l'albero di Natale.

II. Amalgamate sulla spianatoja 560 gr. di farina, 280 gr. di zucchero, 150 gr. di burro, 2 uova intere e 5 gr. di cannella con un po' di latte, se occorresse. Tirate una sfoglia della grossezza d'una moneta

da 5 lire, procuratevi dei tagliapasta originali che rappresentino figure o animali, e formate tanti pasticcini che bagnerete poi coll'albume sbattuto e cospargerete di zucchero a granelli.



Tagliapasta.

III. Dimenate un'ora 3 rossi e 3 ova intere con 6 cucchiai di zucchero finissimo, unitevi 20 gr. di cedro, 30 gr. di arancetti tritati colla lunetta e la quantità di farina fina che necessita per farne una pasta maneggiabile. Riducetela sulla spianatoja in forma di lunghi bachini, rotolandola sotto le mani, e componete anelli, *Brezeln* ecc. ecc. Bagnateli coll'albume lievemente sbattuto e cospargeteli di zucchero a granelli misto di nocciòle trite.

14. **„Patiences".** — Passate allo staccio 140 gr. di zucchero di vaniglia con 140 gr. di farina e amalgamateli sulla spianatoja con 2 albumi naturali. Stendete il composto tenendolo all'altezza d'una moneta da 5 lire, tagliatelo in forma di savojardini, disponete questi sulla lamiera cerata, lasciateli asciugare 2 ore, cuoceteli a forno dolcissimo. Devono essere bianchi e croccanti. Con questa pasta si fanno anche le iniziali per l'albero di Natale.

„Patiences".

15. **Pasticcini croccanti.** — Lavorate a lungo due grosse uova con 135 gr. di farina e 210 gr. di zucchero. Mettete poi il composto a cucchiaiate sulla lamiera unta e infarinata.

16. **Pasticcini all'anace.** — Sbattete 2 albumi a neve, unitevi 140 gr. di zucchero, la scorza trita di un limone e 40 gr. di farina. Procuratevi delle piccole cialde rotonde, spalmatele col composto che avrete messo per un'ora da parte tenendolo all'altezza di una moneta da 5 lire e cospargendolo di fini anaci di Puglia.

17. **Dolcetti di limone.** — Dimenate 30 m. 190 gr. di zucchero con 190 gr. di farina, un albume naturale, la scorza trita in polvere e il sugo di mezzo limone. Disponete il composto sulla lamiera cerata, in forma di rotondini, cospargete questi di zucchero fino, cuoceteli a forno lento, badando di non aprirlo subito. Questi dolcetti devono restare bianchi.

Oppure: Dimenate 200 gr. di farina, 200 gr. di zucchero con un albume sbattuto a neve e colla scorza trita d'un limone. Come sopra.

18. **Anelli di mandorle.** — Mondate e asciugate al forno 225 gr. di mandorle, aggiungetevi (dopo che le avrete trite colla lunetta) 225 gr. di zucchero, la buccia fina d'un limone e 3 albumi naturali e lavorate il composto mezz' ora. Messolo nell'apposito sacchetto, formate degli anelli sulla lamiera cerata e cuoceteli a forno dolce.

Oppure: 560 gr. di mandorle pestate, 560 gr. di zucchero, 5 albumi a neve, 25 gr. di cannella. Disponete in forma di anelli sulle cialde.

19. **Dolcetti di cioccolata coi pinoli.** — Sbattete 2 albumi a densa neve, unitevi 300 gr. di zucchero, lavorateli 45 m., unitevi a poco a poco 90 gr. di cioccolata in polvere, un cucchiajo di farina finissima, un pugnino di pinoli; disponete il composto sulla lamiera cerata in forma di palline della grossezza d'una noce. Forno dolce.

20. **Dolcetti di cioccolata colle mandorle e colla cannella.** — Sbattete 3 albumi a densa neve, unitevi 95 gr. di cioccolata, 95 gr. di mandorle pestate con un po' d'albume e 150 gr. di zucchero finissimo. Lavorate a lungo il composto unendovi a poco a poco 50 gr. di farina passata allo staccio con 4 gr. di cannella. Spianate la pasta, tagliatela a rotondini e cuocetela a forno mite sulla lamiera cerata.

21. **Stelle di mandorle colla cannella.** — Misurate $^1/_8$ di litro d'albumi d'ovo, mescolatevi 310 gr. di zucchero e lavorate il composto un'ora finch' è molto denso unendovi a goccia a goccia il sugo di mezzo limone. Incorporatevi quindi 200-250 gr. di mandorle macinate, cannella in polvere a piacere, e stendetelo sulla spianatoja infarinata: tagliatelo con uno stampino in forma di stella, cuocete a forno dolcissimo, poi guernite con la *glace* di limone.

22. **Mandorletti.** — Sbattete 3 albumi a neve, unitevi 220 gr. di zucchero, lavorate il composto un' ora intera, unitevi la scorza trita di due limoni, 200 gr. di mandorle mondate e tagliate a filetti, 50 gr. di pinoli e 50 gr. di arancini pesti: mettete il composto fra due grandi cialde, stendendolo dell' altezza di un cent. circa e comprimendolo con la mano perchè riesca dritto. Cuocetelo a calore moderato, poi tagliatelo a pezzi. Deve restar bianco.

23. **„Macarons".** — Mettete sul tagliere 250 gr. di zucchero e 150 gr. di farina, amalgamateli con tanti albumi quanti ne assorbono, unitevi 250 gr. di mandorle intere, mondate, formate dei regolari pasticcini rotondi o quadrati e cuoceteli a forno moderato sulla lamiera unta e infarinata.

Oppure: Sbattete due albumi a densa neve, unitevi 200 gr. di

zucchero finissimo secondo la ricetta N.° 2, poi 200 gr. di mandorle filettate e arrostite in una padella al fuoco. Procedete come sopra.

24. **Mostazzini alla svizzera.** — Lavorate 30-40 m. 300 gr. di zucchero con 2 uova intere e con un albume, unitevi 230 gr. di mandorle macinate, 9 gr. di cannella, 6 gr. di garofani e 4 gr. di noce moscata, 25 gr. di farina, 50 gr. di candito di cedro a dadolini e un po' di scorza di limone. Mescolate tutto in una scodella, versate il composto sulla spianatoja, riducetelo con le mani infarinate in tante pallottole, bagnate un limone nell'albume e servitevene per dare alle pallottole una forma regolare, schiacciandole un pochino. Durante la cottura guardatevi dall'aprire il forno.

25. **Pasticcini della principessa.** — Dimenate mezz'ora, sempre da una parte, 5 albumi naturali con 500 gr. di zucchero; aggiungetevi la scorza trita finissima d'un grosso limone, 120 gr. di mandorle mondate e pestate nel mortajo di pietra con un po' d'albume, 70 gr. d'arancetti e 30 gr. di cedro confettato, tutto trito finissimo, altri 5 albumi (questi a neve) e 150 gr. di fecola di patate mista con una presa di carbonato d'ammoniaca in finissima polvere. Spalmate col composto delle cialde tagliate in forma quadrata o rotonda e cuocete i pasticcini a forno dolce.

26. **Ricciarelli di Siena.** — Mondate 360 gr. di mandorle, macinatele e mettetele in una scodella spargendovi sopra un po' di scorza di limone grattugiata di fresco. Mettete 240 gr. di zucchero tagliato a pezzi in una scodella, copritelo d'acqua, poi fatelo bollire finchè fila, versatene metà sulle mandorle dimenando finch'è amalgamato, poi versatevi anche l'altra metà. Se la pasta riescisse troppo dura aggiungetevi un po' di zucchero pesto e, se questo non giovasse, un po' d'acqua bollente.

Lasciate freddare il composto, stendetelo sulle cialde dandogli quella forma che preferite, cospargete i pasticcini con dello zucchero finissimo in abbondanza (per questa quantità ve ne occorrerà 120 gr.), disponeteli sulla lamiera e cuoceteli al forno con moderato calore finchè hanno preso il colore nocciòla.

27. **Amaretti di mandorle di pesca.** — Sbattete 2 albumi a neve assai densa, incorporatevi un pochino di zucchero, poi un bicchiere ordinario di mandorle di pesca macinate, in fine il rimanente dello zucchero la cui quantità si regola secondo la grandezza degli albumi. Se sono molto grandi ne occorrono 500 gr. Il composto dev'essere denso altrimenti si dilata troppo sulla lamiera che dev'essere unta e infarinata e sulla quale esso si dispone in forma di pallottole.

28. **Amaretti soliti.** — Dimenate $^3/_4$ d'ora 560 gr. di zucchero con 3 albumi naturali, unitevi 280 gr. di mandorle dolci e 280 gr. di mandorle amare mondate e grattate. Cuocete il composto sulla lamiera coperta da una carta unta, disponendovelo in forma di pallottole che poi s'allargano. Il calore del forno dev'essere moderato e durante i primi 12 m. di cottura non si può aprire lo sportello. Badate che le mandorle e lo zucchero siano perfettamente asciutti e che nell'albume non si veda traccia alcuna del tuorlo. Queste sono condizioni indispensabili per la buona riescita degli amaretti.

29. **Amaretti di nocciole.** — Dimenate un'ora due albumi naturali con 380 gr. di zucchero, unitevi 190 gr. di mandorle e 190 gr. di nocciole mondate e grattate finissime. Procedete a norma della ricetta precedente.

30. **Dolcetti di nocciole.** — Pestate 100 gr. di nocciole nel mortajo di pietra con un pochino d'albume, unitevi 140 gr. di zucchero e 2 albumi; lavorate il composto 40 m. senza smettere, cuocetelo in forma di pallottole sulla lamiera cerata mettendo nel mezzo di ciascuna una nocciola intera che poi coprirete con la *glace* di cioccolata (vedi Cap. 26).

31. **Dolcetti di nocciole e di mandorle.** — Pestate 180 gr. di nocciole e 180 gr. di mandorle con poco albume nel mortajo, unitevi 390 gr. di zucchero, 3 albumi e lavorate lungamente il composto. Stendetelo sulla spianatoja della grossezza d'uno scudo, spalmatene la metà con un po' di *glace* fatta con zucchero, albume e cioccolata in polvere, ripiegatevi sopra l'altra metà, formate dei dolcetti quadrati e cuoceteli a forno moderato.

32. **Dolcetti di nocciole col sapore d'arancio o di limone.** — Pestate, in un mortajo di pietra, la scorza tagliata finissima di due limoni o di un arancio con 40 gr. di zucchero, pestate pure nel mortajo di pietra 90 gr. di nocciole con un pochino d'albume, unitevi 260 gr. di zucchero e due albumi, poi lo zucchero aromatizzato e tramenate 30 m. circa; unitevi ancora 30-40 gr. di farina finissima e cuocete a forno dolce disponendo il composto in forma di pallottole sulla lamiera unta e leggermente infarinata. Alle nocciole solite potete sostituire le nocciole americane *(arachis hypogæa)*.

Lamiera per pasticcini.

33. **Bastoncelli di cannella e di nocciole americane.** — Macinate 250 gr. di nocciòle americane, unitevi 250 gr. di zucchero, 16 gr. di

cannella in polvere, 4-5 ova intere bene frullate e la scorza d'un limone. Stendete il composto su delle cialde e cuocetelo a forno dolce. Tagliate poi le cialde a fettoline e guernitele con la *glace* di cioccolata.

34. **Dolcetti di noci alla francese.** — Pestate in un mortajo egual peso di zucchero e di noci, aggiungetevi per 150 gr. di noci un cucchiaio di farina, un cucchiaio d'acqua, un cucchiaio di cognac, un pizzico di vaniglina: diluite il composto con delle uova finchè lo potrete stendere sulla lamiera cerata per poi cuocerlo a forno moderato e tagliarlo a regolari fettine mentre è ancora caldo.

35. **Pallottole di noci.** — Mescolate 150 gr. di noci grattate con 150 gr. di zucchero e un po' d'albume. Rammollite sulla bocca del forno aperto 3 panetti di cioccolata con un po' d'acqua. Intingetevi il composto ridotto in minuscole pallottole, poi fatele rotolare in un piatto dove avrete messo delle mandorle trite, non troppo fine.

Oppure: Intingete le pallottole nello zucchero filante e poi nella cioccolata tagliata a minuti pezzettini.

36. **Finte noci.** — Per fare questo dolcetto vi occorrerà un piccolo arnese di legno contenente due stampini che servono uno per simulare il guscio l'altro la polpa della noce.

Per fare il guscio v' occorreranno 70 gr. di cioccolata grattata, 70 gr. di mandorle macinate, 70 gr. di zucchero e la metà d'un albume naturale circa. La pasta deve riescire a piccoli bozzoli, non molle, perciò conviene andar cauti.

Per fare la polpa unirete 70 gr. di mandorle mondate e macinate con 70 gr. di zucchero e con la quarta parte d'un albume. Spolverizzate di zucchero fino i due stampini, mettetevi il composto, levatelo scuotendo l'arnesino su un tagliere, riunite con della marmellata le due parti e lasciatele asciugare.

37. **Noci col ripieno.** — Pestate nel mortaio una manata di mandorle mondate con un po' d'albume acciò non facciano l'olio, unitevi un po' di sciroppo di zucchero, un po' di cioccolata grattata, formate con questo composto delle pallottole, schiacciatele, incollandovi tanto da una come dall'altra parte un mezzo gheriglio di noce perfetta e mondata badando di farne un dolcetto elegante e regolare. Potete intingere anche queste noci nella *glace* bianca e farle asciugare su una tavoletta di marmo.

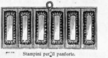
38. **Mostazzini all'italiana.** — Passate tre volte allo staccio 350 gr. di zucchero, 350 gr. di farina, 15 gr. di cannella, 7 gr. di garofani e una punta di coltello di bicarbonato d'ammoniaca pestato in finissima

polvere (nel mortaio di porcellana). Impastate il composto sulla spianatoia, con due albumi naturali e con un po' d'acqua, se occorresse. Tirate una sfoglia dell'altezza di $^1/_4$ di centim., tagliatela in tanti dischi del diametro d'un bicchiere solito, bagnate i mostazzini con dell'albume un po' sbattuto, cospargeteli di granelli di zucchero e cuoceteli a forno moderato. Omettendo l'ammoniaca vi riesciranno più duri e più compatti.

Altre proporzioni: Zucchero gr. 200, farina gr. 200, cannella gr. 8, garofani gr. 6, noce moscata in polvere gr. 6, acqua fredda per sostituire gli albumi oppure vino bianco fino quanto ne occorre per amalgamare gl'ingredienti.

39. **Piccoli panforti alla francese** *(Pains d' épices).* — Mettete sulla spianatoia 200 gr. di farina, 200 gr. di zucchero, la scorza d'un limone trita finissima, 12 gr. di cannella, 5 gr. di garofani (se v'aggrada anche un cucchiaino di anaci pesti), sciogliete 5 gr. di carbonato d'ammoniaca in un bicchiere scarso di latte tiepido, e con questo latte intridete gl'ingredienti formando un pastone piuttosto molle. Ungete col burro 12 stampini bassi e rotondi, mettetevi il composto diviso in 12 parti, bagnatelo col latte, spolverizzatelo di zucchero e cuocetelo a forno caldino. Potete guernire i panforti prima di metterli al forno con delle mandorle mondate e con qualche fettolina di cedro. Quando saranno cotti li velerete con *la glace* di limone.

40. **Panforte bianco di Bayreuth.** — Lavorate un'ora 350 gr. di zucchero finissimo con 5 albumi naturali e la scorza di un limone ridotta in polvere. Unitevi 300 gr. di mandorle mondate e tagliate a filetti, 40 gr. di candito di cedro tagliato a dadolini, 40 gr. di arancetti pestati, un pugnetto (50 gr.) di pistacchi dimezzati, due pizzichi di cannella, un pizzico di garofani, una presina di pepe garofanato in polvere, altrettanto di cardamomi, uno scrupolo di noce moscata. Rimestate ogni cosa, stendete il composto su alcune cialde rotonde del diametro d'un bicchiere, guernite i panforti con un frutto candito, cuoceteli a forno mitissimo. Potete anche velarli colla crosta di cioccolata.



Stampini per il panforte.

41. **Panforte bianco di Norimberga** *(Lebkuchen).* — Sbattete in una catinella posta sulla cenere calda 5 ova intere con 320 gr. di zucchero; quando il composto è denso, levatelo dalla cenere e non cessate di lavorarlo colla frusta finchè si fredda, unitevi poi la scorza trita finissima di mezzo limone e di mezzo arancio, 5 gr. di cannella, 3 gr. di garofani, 3 gr. di

macis, 2 gr. di cardamomi, 320 gr. di mandorle mondate e tagliate a filetti, 90 gr. di farina di frumento e 70 gr. di fecola, 30 gr. di arancetti pesti, 60 gr. di candito di cedro. Foderate di cialde degli stampini bassi e quadrilunghi un po' unti di burro, riempiteli a metà col composto, disponetevi sopra 5 mandorle dimezzate, una in mezzo e quattro negli angoli, cuocetelo a forno moderato e guernitelo poi con una *glace* bianca.

42. **Panforte di cioccolata.** — Dimenate mezz' ora due uova intere col loro peso di zucchero, aggiungetevi egual peso di mandorle macinate colla buccia, egual peso di farina, 50 gr. di cioccolata, 25 gr. di arancetti tritati colla lunetta, la scorza trita di mezzo limone e spezie a piacere. Stendete il composto su alcune cialde rotonde e cuocetelo a forno lento. Potete cuocerlo anche negli stampini.

Altro stampino per il panforte.

43. **Panforte bruno di Basilea** *(Lebkuchen).*

Ingredienti: Miele gr. 400, zucchero gr. 250, mandorle mondate asciugate al forno e macinate finissime gr. 400, farina di frumento (della più fina) gr. 400, cannella in polvere gr. 15, garofani gr. 7, arancetti tritati colla lunetta gr. 50, la scorza di un limone e di due aranci trita in polvere, cardamomi, zenzero, *macis,* coriandoli, pepe bianco, una presina di ciascuna specie, bicarbonato di potassa fina gr. 7, 2 cucchiai di *arac* per scioglievi la potassa. Potete aggiungere al composto alcune mandorle amare grattate e un po' di candito di cedro tagliato a pezzettini.

Stampini per il panforte di Basilea.

Fate sciroppare lo zucchero col suo peso d'acqua, unitelo al miele e chiarificatelo al fuoco in un pajolo piuttosto grande. Versatelo quindi in una catinella, lasciatelo un poco freddare per amalgamarvi poi tutti gl' ingredienti, da ultimo la farina colla potassa sciolta nell'*arac.* Questa pasta si conserva intatta anche un anno intero. In certe città tedesche si danno in dote alle figlie dei pasticceri dei barili di pasta. Chi ne fa uso frequentemente, la intride in grandi proporzioni per adoperare di mano in mano ciò che gli occorre. In ogni modo, prima di cuocerlo è sempre bene che questo composto si faccia riposare almeno 8 giorni in una scodella in luogo asciutto o entro un armadio. Al momento di adoperarlo lo stenderete col matterello sulla spianatoja tenendolo all'altezza di un cent. scarso e poi lo taglierete a pezzi a norma degli stampini di cui disponete. Questi si ungono con del burro e si foderano colle cialde. I panforti si guerniscono con mandorle mondate e fettoline di candito di cedro e si

cuociono a forno piuttosto caldo. Quando han preso un colore bruno chiaro sformateli perchè non passino di cottura. Nel freddarsi si rassodano. Sciogliete poi un pajo di fogli di gelatina nella birra, fate bollire il composto che dev' essere molto liquido, passatelo da un tovagliolo e servitevene per bagnare i panforti che, rimessi un momento al forno, pigliano in tal modo il lucido. Il lucido si può dare anche con una soluzione di gomma arabica.

44. **Panini di pasta di miele** *(Leckerli)*. — Fate bollire un quartuccio di miele schiumandolo bene, unitevi 200 gr. di nocciòle tagliate fine, 10 gr. di cannella, 5 gr. di garofani, una presina di zenzero, altrettanto *macis* e pepe garofanato, 60 gr. di candito di cedro tritato colla lunetta, 200 gr. di zucchero e 300-375 gr. di farina.

Lavorate la pasta sulla spianatoja, lasciatela riposare dodici ore in un luogo caldo, stendetela finamente col matterello, tagliatela in forma di pasticcini quadrilunghi, guerniteli nel mezzo con una mandorla mondata e cuoceteli sulla lamiera cerata a forno dolcissimo. Fate poi sciroppare dello zucchero, bagnate i pasticcini collo sciroppo e rimetteteli un momento al forno. Devono restare bianchicci.

45. **Pane di miele alla francese.** — Fate bollire 600 gr. di miele solito schiumandolo bene, versatelo in una catinella e quando ha perduto il bollore unitevi, rimestando bene, 400 gr. di farina fina di segale. Lasciate riposare mezz' ora l'intriso, versatevi quindi due piccoli bicchieri di latte tiepido in cui avrete sciolto 2 gr. di carbonato d'ammoniaca, 15 gr. di cannella e 7 gr. di garofani in polvere. Stendete il composto in una grande tortiera bassa e quadrata un po' unta di burro e cuocetelo a forno caldo dopo averlo bagnato col latte. Potete dargli il lucido (rimettendolo un momento al forno) con un po' di colla di pesce sciolta nella birra. Per fare il pane di miele occorre un ottimo forno; durante i primi venti minuti di cottura non dovete aprirlo. Calore moderato.

Il pane di miele riesce gustoso soltanto due o tre settimane dopo la sua preparazione.

46. **Panpepato in forma di noci.** — Impastate sul tagliere 200 gr. di miele con 200 gr. di farina di frumento o di segale calda, 35 gr. di candito di cedro a dadolini e 45 gr. di arancetti triti, 10 gr. di cannella, 5 gr. di garofani, 3 gr. di pepe bianco, 2 gr. cardamoni, una presa di potassa (2 gr.) sciolta nel cognac o stacciata colla farina. Formate con questo pastone delle pallottole come tante nocciole, collocatele sulla lamiera unta e infarinata strettamente le une accanto alle altre e cuocetele a forno molto lento.

47. **Panpepato di Siena.**
Proporzioni della ricetta originale: Zucchero rosso gr. 1800, mandorle gr. 1800, candito di popone gr. 1260, noci gr. 1080, candito di cedro gr. 180, una piccola tavoletta di cioccolata, mezza noce moscata pestata, altrettanta cannella.

Sciogliete lo zucchero, colatelo, mettetevi a cuocere la cioccolata e il candito di popone facendo fuoco ardente e rimenando la massa onde non bruci nè s' attacchi al fondo e cuocetela finchè essa aderisce alle dita. (La prova si fa con una strisciolina di carta). Levate il composto dal fuoco perchè non passi di cottura, e aggiungetevi le noci tritate non tanto fine, il candito di cedro trito colla lunetta, le mandorle mondate e intere, la noce moscata e la cannella.

Mettete il composto sulla spianatoja per fare quei pesi che credete, spianateli all'altezza di un centim. in forma di quadrati o come meglio v'aggrada, fasciateli con una striscia di carta e collocateli sulla lamiera foderata colle cialde. Quando, messi al forno, avranno preso un bel color marrone, sono cotti: levateli dalla lamiera e spolverizzateli di cannella. Questa ricetta è una specialità non facilissima ad eseguirsi.

48. **„Buzzolai" di Bassano.**
Proporzioni: Melassa 360 gr., pinoli pesti 120 gr., mandorle peste 180 gr., zucchero *mascabà* 180 gr., zucchero fino gr. 120, farina gr. 360, cannella 20 gr., garofani 10 gr., un pezzetto di burro, 30 noci.

Fate riscaldare la melassa in un arnese di terra, versatela in una scodella dove saranno state poste le noci (non trite), le spezie, i pinoli, il burro e metà dello zucchero *mascabà*. Unitevi a poco a poco 270 gr. di farina e rimenate il composto con un grande cucchiajo di legno. Dividetelo poi in dodici parti e maneggiate ciascuna di queste separatamente sulla spianatoja colla farina che vi resta, aggiungendone dell'altra se vi occorresse.

Impastate le mandorle collo zucchero *mascabà* rimasto e poc'acqua, involgetevi le porzioni fatte, rotolatele da ultimo nello zucchero fino che avrete ridotto a granelli. Collocate i *buzzolai* (che avranno una forma rotonda e l'altezza di mezzo cent. scarso) nel forno, sulla lamiera unta, e cuoceteli con calore piuttosto forte.

49. **Marzapane.** — Mettete 800 gr. di mandorle fresche e perfette delle quali 3 d'amare in una catinella con dell'acqua, lasciandovele alcuni giorni finchè si stacca la buccia. Quando gliela avrete levata rimettetele nell'acqua, rinnovando l'acqua ancora per tre quattro giorni, poi asciugate le mandorle a forno dolcissimo, ripetendo diverse volte l'operazione perchè diventino secche pur restando bianche. Pestatele nel mor-

tajo di pietra con qualche goccia d'acqua perchè non facciano l'olio, riducendole a una pasta liscia, mettetele al fuoco con 600 gr. di zucchero e fatele asciugare ancora rimestando con grande diligenza, finchè toccando il composto esso non rimarrà attaccato alle dita. Versatelo sulla spianatoja e incorporatevi altri 200 gr. di zucchero e maneggiatelo finchè otterrete un pastone morbido e liscio. Stendete una parte di esso col matterello e formatene col tagliapasta dei biscottini rotondi o quadrati, riducete l'altra parte in tanti piccoli rotoli un po' più grossi della sfoglia coi quali contornerete i biscottini bagnati con un po' d'albume.

Cuoceteli a forno dolce, ponendo la lamiera su d'un treppiede o sopra un pezzo d'ardesia perchè piglino più calore di sopra che di sotto, empiteli quindi con un composto eguale a quello indicato per le spumette liscie con sapore di limone (N.° 8 del presente capitolo) mettendovi frammezzo qualche piccolo frutto candito.

50. **Croccante.** — Egual peso di zucchero e di mandorle: quando le mandorle sono mondate e tagliate a filetti per il lungo mettete lo zucchero, che dev' essere pesto grossolanamente, in una padella di ferro e lasciatelo caramellare senz' acqua. Quando ha preso un bel colore biondo, unitevi le mandorle, il sugo di un limone (per *ogni* 400 gr. di mandorle), dimenate in fretta, versate il composto entro uno stampo che avrete unto coll'olio di mandorle e poi immerso nell'acqua fredda, e mediante un limone ben lavato, tenendo lo stampo sulle ginocchia, costringete pazientemente il composto ad aderire alle pareti e a risalire verso l'orlo. Se si freddasse converrebbe riscaldarlo. Quando le pareti dello stampo sono tutte coperte e il croccante è freddo rovesciatelo su un tagliere e guernitelo con delle spumette (vedi pag. 690), o con della *glace* di limone, tracciandovi degli ornati colla siringa.

Oppure: Egual peso di zucchero delle mandorle, metà delle mandorle trite colla lunetta, metà tagliate a filetti. Pestate lo zucchero, mettetelo al fuoco con poc'acqua e badate che prenda un bel color d'oro, aggiungetevi le mandorle che avrete tenute in un luogo caldo, rimestate con una spatola di ferro finchè hanno preso colore, incorporandosi nello sciroppo caramellato, versatele su una tavoletta di marmo unta coll'olio di mandorle e bene asciugata e spianatele all'altezza d'un cartone col matterello pure unto e asciugato. Tagliate poi il croccante a pezzi regolari e piegatelo su un cilindro di legno. Se vi piace potete aggiungere del sugo di limone al composto.

51. **Croccante alla veneziana.** — Mandorle mondate, intere, bene disseccate al forno, gr. 100, pinoli gr. 100, nocciole mondate intere gr.

100, semi di zucca marina mondati gr. 100, pistacchi gr. 100, zucchero pesto grossolanamente gr. 500.

Procedete come per il croccante della precedente ricetta, aggiungendovi oltre il sugo di un limone 20 gr. di cannella in polvere: poi stendete il composto sulle ostie e tagliatelo a pezzi regolari con un coltello caldo.

52. **Mandorlato.** — Mettete 490 gr. di miele finissimo in una scodella resistente al fuoco e rimenatelo un poco a freddo, poi collocatelo sulla brace non troppo viva e continuate a lavorarlo finchè diventa bianco. Aggiungetevi allora un albume sbattuto a densa neve e continuate a rimestare (badando che il calore non sia tale da far bollire il miele) finchè una goccia del composto, versata su una cialda e posta al fresco, invece di rimanere attaccaticcia si fa dura e come scricchiolante. Aggiungete al miele 180-200 gr. di mandorle che avrete pulite (senza sbucciarle) in un tovagliolo, un bicchierino di rosolio o alcune gocce d'essenza di rose, di menta, o d'anice, come meglio vi sembra. Rimestate il composto, stendetelo sulle cialde della grossezza di due cent., copritelo con una seconda cialda, comprimetelo un pochino e fatelo rapprendere al freddo per poi tagliarlo a pezzi con un coltello immerso nell'acqua bollente e poi asciugato.

Potete aggiungere al composto anche un pochino di cioccolata, o del cedro a pezzettini, dei pistacchi ecc. ecc.

53. **„ Marrons glacés ".** — I *marrons glacés* nella cucina di famiglia non riescono certamente come quelli che si comperano dai pasticceri, nondimeno con qualche diligenza si ottengono degli ottimi risultati.

Cuocete delle grosse castagne nell'acqua, o molto meglio ancora nel forno, senza tagliarle, forando soltanto in più parti il guscio affinchè non scoppino. Scegliete poi le più belle e le più morbide, scartando quelle che sono dimezzate, fate sciroppare con dell'acqua egual peso di zucchero delle castagne, cuocetelo fino al secondo grado (vedi Cap. 26), lasciatelo intiepidire e versatelo sopra le frutta che avrete poste in una catinella coprendole poi con un disco di carta grossa. Il giorno seguente tornate a far bollire lo zucchero e ripetete l'operazione, badando soltanto di portarlo a un grado un po' più avanzato di cottura, e così cinque volte di seguito. Lo zucchero però non deve filare. Dopo l'ultima volta fate sgocciolare le castagne e asciugatele a forno dolcissimo. Nello zucchero potete far bollire la prima volta un guscio di vaniglia. Lo sciroppo che vi rimane vi servirà per qualche composta e per altri dolci. Se cuocete le castagne nell'acqua, quando saranno mondate gettatele nell'acqua fredda asciugandole poi prima di mettervi lo zucchero.

I *marrons glacés* si servono nelle custodiette di carta pieghettata.

54. **Finti „marrons glacés“.** — Pestate delle mandorle nel mortajo con un po' d'albume. Prendete per due parti di mandorle tre parti di castagne cotte nell' acqua, passate allo staccio e mescolate con un po' di sciroppo di zucchero.

Formate delle pallottole, intingetele nello zucchero filante, fatele asciugare su un marmo oliato, e asciugato, e servitele nelle custodiette.

55. **Marmellate dense di frutta a uso di dolcetti.** — Per questi dolcetti vi serviranno a preferenza la persicata, la cotognata e la marmellata densa di mele.

Stendete un pezzo di marmellata densa sulla spianatoja inzuccherata col matterello pure inzuccherato. Tagliatela a forme diverse, di rotondini, di stelle, di fiori ecc., anche di bastoncelli e quadratini, asciugate questi dolcetti all'aria o nel forno aperto mettendoveli alcuni giorni con cura paziente, poi conservateli in scatole di latta spolverizzati di zucchero candito. Queste marmellate si riducono anche a sottilissime sfoglie.

56. **Marmellate meno dense a uso di dolcetti.** — Prendete alcuni cucchiai di marmellata solita d'albicocche, di pesche, di carote, d'arancio, di zucca ecc. ecc., unitevi secondo il vostro gusto il sugo d'un arancio o d' un limone, o un pochino di liquore che non contrasti col loro sapore e la metà del loro peso di zucchero passato dallo staccio di velo. Procuratevi delle custodiette di carta come quelle dei *marrons glacés*, spolverizzatele di zucchero non troppo fino e di mandorle grattate, mettetevi un pezzetto regolare di composto, come una grossa castagna, guernitelo con un pistacchio o qualche altro frutto.

57. **Fichi all'orientale.** — Prendete dei fichi secchi, piatti, di qualità finissima, cuoceteli con un po' d'acqua zuccherata e del sugo di limone. Preparate delle cialde in forma rotonda, più grandi dei fichi, ai quali levarete il centro con un piccolissimo cannello tagliente di latta (come il cavatorsoli, ma più piccino). Collocate i fichi in mezzo alle cialde, mettetevi nel buchino un pezzetto di cioccolata, poi coprite tutto con della pasta da meringa (vedi N.° 2) facendola scorrere dall'apposito sacchetto e badando che la forma riesca elegante. Cuocete a forno dolcissimo. I fichi, prima di collocarli sulle cialde, devono essere molto asciutti.

58. **Datteri ripieni nella „glace“.** — Scegliete dei bei datteri freschi, levate loro il nòcciolo avendo cura di non sciuparli, introducetevi con destrezza un po' di ripieno di mandorle trite miste con dello sciroppo di zucchero, intingeteli in una *glace* d'albume, metteteli su uno staccio e fateli asciugare a forno dolcissimo.

CAPITOLO TRENTESIMOSECONDO

I CONFETTI.

La fabbricazione dei confetti esige cognizioni e utensili speciali e forma un ramo a parte dell'arte culinaria estraneo allo scopo di questo libro. Siccome però i prodotti dell'amorosa industria casalinga danno piacere tanto a chi li elabora come a coloro che li gustano, non ho saputo trattenermi dall'indicare alcune ricette semplicissime per quelle gentili fanciulle che volessero farsi confetturiere di famiglia.

Per l'allestimento dei confetti occorre, d'assoluta necessità, un piccolo pajolo di rame, specie di bastardella con due manichi, e una tavoletta di marmo levigato come quella che s'adopera per la pasta sfoglia.

L'abilità della confetturiera deve poi anche manifestarsi nel vestire i confetti di carta o nel collocarli con garbo in apposite custodiette.

1. **Caramelle semplici** *(sucre d'orge)*. — Mettete 200 gr. di zucchero tagliato a pezzi in una padella, bagnatelo con mezzo bicchiere d'acqua e con mezzo bicchiere d'aceto bianco, collocate la padella sul fuoco di carbone, rimestate lo zucchero con una spatola finch'è sciolto, schiumatelo bene e depuratelo come dicemmo a pag. 579, continuate poi a cuocerlo a calore lento e eguale, senza più toccarlo fino al sesto grado (vedi pag. 580), cioè finchè una goccia di sciroppo gettata nell'acqua fredda diventa subito dura e croccante.

Lo zucchero deve avere un bel color d'oro. Se fosse passato di cottura piglierebbe l'amaro e s'indurirebbe subito. Versatelo sulla tavoletta di marmo che avrete unta con una goccia d'olio di mandorle e molto bene asciugata con una carta, e servendovi del manico d'un cucchiaio pure unto, sollevatene gli orli e formatene in fretta una palla che poi stirerete, riducendola come un grosso cordone. I pasticceri hanno degli

uncini appositi per quest' operazione che si facilita con un punto d'appoggio e che imbianchisce lo zucchero. Quando il cordone si è freddato tagliatelo a pezzi.

Conservate poi le caramelle in un vaso di vetro e in luogo asciutto e fresco. Se volete stendere lo zucchero semplicemente sul marmo non avete che a tagliarlo a quadrettini sovrapponendovi la lama d'un coltello grande a regolari distanze in senso verticale e orizzontale.

2. **Modo di profumare le caramelle e di variarne il sapore.**

Colla vaniglia. Aggiungendone al composto (mentre bolle) mezzo guscio che poi si leva.

Coll'arancio e col limone. Unendo allo zucchero semplice un buon cucchiaio di zucchero aromatizzato.

Col sugo di mele. Bagnate lo zucchero con dell'acqua di mele cotte e scolate su uno staccio di velo.

Col ribes e col lampone. Quando lo zucchero è giunto al quinto grado (vedi pag. 580) unitevi, ritirandolo un momento dal fornello, un cucchiaio o due di sciroppo di frutta, rimettetelo quindi sul fuoco per tirarlo a giusta cottura.

Col rhum o coll'essenza di punch. Come sopra, aggiungendone un cucchiaio o due quando lo zucchero è giunto al quinto grado.

Colle essenze forti di menta, di comino, di anace, di rosa ecc. Aggiungendone due tre goccie allo sciroppo cotto fino al sesto grado.

Col caffè. Aggiungendo al quinto grado di cottura un cucchiaio o due di caffè fortissimo o bagnando lo zucchero con del caffè.

Colla cioccolata. Come sopra, unendovi al quinto grado 30 gr. di cioccolata sciolta in pochissima acqua.

Coll'acqua d'orzo semplice o d'orzo tallito (medicinale). Sostituendo all'acqua semplice l'acqua d'orzo naturale ben bollito, o l'acqua in cui sarà stato sciolto e macerato dell'orzo tallito. Per sciogliere quest'orzo l'acqua dov' essere bollente.

Coll'altea. Adoperando invece dell'acqua un infuso d'altea.

Coll'acqua di carrube. Bagnando lo zucchero con dell'acqua in cui avrete messo in fusione la sera antecedente alcune carrube.

NB. Alle caramelle si possono dare gli odori e i sapori più svariati. Non occorre che lo sciroppo abbia raggiunto il grado di cottura dello zucchero d'orzo, basta che possa divenire solido nel freddarsi.

3. **Caramelle col sugo di rafano per la tosse.** — Grattate due radici di rafano (*raifort*, armoracia), versatevi sopra un po' d'acqua e 90 gr. di zucchero sciroppato. Il giorno seguente fate bollire dello zucchero come indica la ricetta N.° 1, quando è giunto al quinto grado unitevi alcune gocce d'acido acetico e lo sciroppo di rafano, portato quindi lo zucchero a perfetta cottura, versatelo sul marmo e stiratelo come quello della ricetta N.° 1.

4. **Caramelle ripiene e caramelle nella cipria.** — Fate del semplice zucchero d'orzo (vedi sopra), versatene la metà sulla tavoletta di marmo;

appena si è rappreso spalmatelo con della buona marmellata nè troppo densa nè troppo scorrevole, sovrapponetevi l'altra metà dello zucchero. Quando questo si è fatto scricchiolante riducetelo a piccoli pezzi.

Il composto delle caramelle si può versare anche nella cipria, preparata colle solite formette come per i confetti di liquore. Quando si è rappreso si leva dalla farina e si spazzola.

5. **Caramelle di caffè col burro e col miele.** — Sciogliete lievemente al fuoco un pezzo di burro come un piccolo uovo, unitevi 150 gr. di miele finissimo, 200 gr. di zucchero e $^1/_5$ di litro di caffè Moca fortissimo. Cuocete il composto fino al sesto grado (vedi pag. 580). Versatelo poi in scatoline di carta tenendolo all'altezza di un centim. circa, praticatevi delle incisioni con un coltello e quand'è freddo, dividetelo a quadratini.

6. **Caramelle di caffè colla panna.** — Bagnate 400 gr. di zucchero tagliato a pezzi con un bicchiere di panna e mezzo bicchiere di fortissimo caffè, fate cuocere il composto fino al sesto grado, versatelo nelle scatoline di carta, tracciatevi sopra una rete col coltello; quand'è freddo staccatelo dalla carta bagnando questa un pochino, se occorresse, e tagliatelo a pezzetti.

7. **Morsellini corroboranti.** — Sciogliete 300 gr. di zucchero con $^1/_4$ di litro d'acqua o poco più, unitevi un pizzico di garofani, di cannella, di *macis*, un cucchiaio di arancetti pestati finissimi e quella quantità di mandorle (mondate e pestate con qualche goccia d'acqua nel mortaio) che occorre per farne un composto sodo che lascierete rapprendere a forno dolcissimo in alcune scatoline di carta e poi taglierete a pezzetti.

8. **Morsellini.** — Cuocete 200 gr. di zucchero fino al quarto grado (vedi pag. 580), lasciatelo intiepidire, unitevi un cucchiaio o due di rosolio di vaniglia, e dimenatelo finchè diventa bianco facendovi aggiungere da una seconda persona 40 gr. di mandorle mondate e peste fine, alcuni amaretti pestati finissimi e un cucchiaio di spezie miste (garofani, cannella, cardamomi, *macis*). Asciugate il composto nelle scatoline di carta e tagliatelo poi a regolari pezzetti.

9. **Cioccolatini.** — Rammollite della cioccolata fina sulla bocca del forno, badando che non si scotti, maneggiatela bene sulla spianatoja, mettetela a bocconcini sulla lamiera, scuotete questa un pochino a ciò il composto si stenda, collocatela quindi in un luogo arieggiato per ottenere che i cioccolatini si asciughino e si stacchino.

10. **Confetti di cioccolata col burro.** — Rammollite sulla bocca del forno un bel panetto di cioccolata fina con un cucchiaio di latte freddo, scioglietelo quindi con $^1/_{16}$ di litro di latte bollente. Dimenate in una cazzarolina 80 gr. di burro con 200 gr. di zucchero, collocate il composto sul fornello e appena il burro si separa (badate che non pigli colore) versatevi la cioccolata, poi fatelo cuocere a fuoco dolce, rimestandolo adagio e bagnando gli orli della cazzarola con un pennello umido a ciò non vi aderisca lo zucchero. Quando il composto è giunto al quarto grado di cottura, cioè che una goccia gettata sul marmo prende consistenza senza farsi croccante, immergete la cazzarola nell'acqua fredda e rimestatelo con forza per versarlo poi subito in due o tre scatoline basse di carta che avrete tenute in pronto. Tracciatevi dei quadrati con un coltello per poterlo poi dividere a pezzi; quando si è rassodato staccatelo dalla carta bagnando questa un pochino, se occorresse.

11. **Confetti di caffè e latte.** — Fate bollire, con mezzo guscio di vaniglia, 1 litro di latte buono finch'è ridotto a un quartuccio, dimenando sempre a ciò non faccia la tela. Passatelo quindi da un velo e mettetelo al fuoco con 500 gr. di zucchero. Quando il composto si gonfia unitevi a poco a poco 2 decilitri di caffè Moca molto forte e ben colato e fatelo cuocere come quello della ricetta precedente e fino allo stesso punto. Dimenatelo quindi nella bastardella finchè diviene come una densa crema e versatelo nelle scatoline di carta procedendo come sopra.

12. **„Fondant“.** — Cuocete 300 gr. di zucchero fino alla piuma o alla perla asciutta, cioè al quarto grado (vedi pag. 580), versatelo sulla tavoletta di marmo, lavoratelo bene colla spatola di legno finchè diventa duro, poi colle mani finchè si fa morbido e liscio come il burro, unitevi colle essenze quell'odore o quel sapore e quel colore che preferite, anche, se v'aggrada, un po' di cioccolata sciolta sulla bocca del forno con un cucchiaio di sciroppo, formate dei confetti a piacer vostro, e fateli asciugare in un luogo asciutto e caldo. Potete anche unire due tre strati di *fondant* di diverso colore e poi tagliare il composto a quadrettini.

Il *fondant* si può conservare alcuni giorni in luogo asciutto e caldo e in un vaso di vetro. Esso serve anche per fare delle *glaces* dense alle torte e ai pasticcini, semplice o misto con colori fini.

13. **„Fondant“ coi pistacchi alla napoletana.** — Mescolate il *fondant* con dei pistacchi bene asciutti e con del cedro a dadolini, stendetelo in formette rettangolari di latta, foderate di carta.

14. **Piccoli „fondants“ di menta.** — Fate cuocere 200 gr. di zucchero fino al quarto grado, lasciatelo intiepidire, dimenatelo fortemente

colla spatola finchè diventa morbido come il burro, unitevi alcune gocce d'essenza di menta, versatelo in piccole scatole di carta, lasciatelo asciugare in un luogo caldo e tagliatelo a pezzi.

15. **„ Fondant " colla glace di cioccolata.** — Preparate del *fondant* semplice, formatene delle pallottole, involgetele in una buona *glace* densa di cioccolata, fatele asciugare all'aria.

16. **Confetti di mandorle.** — Mondate delle mandorle scottandole coll'acqua bollente (si può levare la buccia alle mandorle anche dopo alcuni giorni di semplice macerazione nell'acqua fredda), pestatele nel mortajo di pietra con alcune goccie d'acqua a ciò non mandino l'olio, unitevi dello sciroppo fatto con egual peso di zucchero: quando il composto si è freddato formatene delle pallottoline, involgetele in una buona *glace* densa di cioccolata, o in un composto di *fondant*, e asciugatele in luogo caldo o presso qualche stufa, ben disposte sulla carta bianca. Alle mandorle e al *fondant* potete dare l'odore di vaniglia collo zucchero o col rosolio.

17. **Confetti di liquore.** — Per fare questi confetti vi occorreranno un paio di cassettine basse piene di farina d'amido, alcuni stampi e un pentolino col beccuccio fino.

La farina d'amido per le cassettine dev'essere asciugata a più riprese a forno dolce e perfettamente appianata con una riga o con un coltello grande. Imprimete nella farina a regolari distanze degli appositi stampini di metallo che vi lascino l'impronta quadrata o rotonda del confetto. Fate poi cuocere 200 gr. di zucchero appena fino al quarto grado (vedi pag. 580), unitevi un po' di colore vegetale a piacer vostro e un cucchiaio di rosolio finissimo di menta, d'*alchermes,* di caffè ecc. ecc., o meglio alcune gocce d'essenza a piacer vostro. Versate il composto dal pentolino entro i fori preparati nella farina; quando avete finito, spolverizzate leggermente i confetti di farina e collocate le cassettine in un luogo caldo a ciò essi facciano la crostina. Internamente devono restare liquidi. Il giorno seguente, quando li levate dalle cassettine, puliteli delicatamente con uno spazzolino. Potete involgere i confetti di liquore anche nella *glace* densa di cioccolata.

18. **Confettini di limone.** — Mettete un albume naturale in una scodella, unitevi una quantità di zucchero pestato finissimo sufficente per farne un composto piuttosto denso che lavorerete un'ora aggiungendovi a poco a poco il sugo di un limone. Disponetelo sulla carta in forma di piccoli pasticcini rotondi che poi asciugherete in un luogo caldo o a forno dolcissimo.

19. **Mandorle, nocciole o pistacchi ecc. nella „glace".** — Preparate un composto come quello della precedente ricetta, mettendovi però poche gocce di sugo di limone, intingetevi delle mandorle o altre frutta simili, anche noci e nocciole americane, fatele asciugare su una carta, in luogo caldo o a forno mitissimo.

20. **Pasticche di menta.** — Versate in una padellina 150 gr. di zucchero pesto ma non troppo fino, bagnatelo con grande precauzione, a ciò mettendolo a fuoco dolce non abbia che a farsi colante, null'altro. Unitevi allora 3-4 gocce d'essenza di menta e versatelo sopra una piastra di latta. Appena comincia a rapprendersi formate le pasticche con un cannelletto del diametro d'una lira e fatele asciugare sopra una carta, all'aria. All'odore di menta si può sostituire quello di anace, finocchio ecc.

21. **Pasticche di tamarindo.** — Riducete del tamarindo delle Antille in poltiglia e passatelo allo staccio, unitevi un po' di gomma in polvere e lo zucchero pesto che occorre per potèr tirare col composto sulla spianatoja una sfoglia della grossezza d'una moneta da 5 lire. Tagliate poi questa sfoglia in tanti rotondini del diametro d'una lira e fate asciugare le pasticche in luogo caldo.

22. **Mandorle tostate** *(pralines).* — Scegliete delle belle mandorle grandi e perfette, pulitele bene entro un tovagliolo e pesatene 300 gr. Intingete nell'acqua 300 gr. di zucchero tagliato a pezzi, mettetelo nella bastardella a fuoco dolce e fatelo cuocere finchè fila, unitevi 3 goccie di rosso vegetale e le mandorle che avrete tenute in pronto sulla bocca del forno aperto. Quando cominciano a fare un lieve scoppiettio ritirate la bastardella dal fornello e rimestate con gran forza lo zucchero a ciò si attacchi bene alle frutta. Quando sono coperte d'una crosta bianca, rimettete la bastardella al fuoco gettandovi un paio di cucchiai di mandorle alla volta e scuotendola bene affinchè lo zucchero si sciolga.

Di mano in mano che le mandorle pigliano il colore collocatele sul marmo, levandone via lo zucchero soverchio che pesterete e farete poi sciogliere da capo nell'acqua con un altro po' di zucchero fresco per unirvi, quand'esso avrà raggiunto il primo grado (vedi *cottura dello zucchero* pag. 580), nuovamente le mandorle che con quest'ultima operazione piglieranno il lucido. Oppure rimettete tutte le mandorle nella bastardella e quando sono coperte di zucchero caramellato versatevi un cucchiaio d'acqua a ciò si separino. Nello stesso modo si fanno tostare le nocciole.

23. **Confetti di violette o fiori d'arancio** *(violettes pralinées).* — Procuratevi delle mammole russe o delle violette di Udine molto profumate,

recidetene il gambo e tutta quella parte di verde che vi riesce, senza romperle, fate cuocere dello zucchero fino al primo grado (vedi pagina 580), unitevi i fiori e lasciateli sobbollire un momento, riponete quindi il composto in un recipiente di porcellana e copritelo bene.

Trascorse 12 ore rimettetelo al fuoco, cuocete lo zucchero fino al quarto grado, immergete la catinella nell'acqua fredda, dimenate finchè lo zucchero si fa bianco e s'attacca ai fiori, che poi conserverete in vasi di vetro. Gli stessi confetti si fanno coi petali dei fiori d'arancio. Essi si gustano soli o si mettono nelle creme e nei pasticcini.

24. **Arancetti.** — Scegliete degli aranci dalla scorza grossa e sugosa e levategliela insieme alla parte bianca, badando che i pezzi restino piuttosto grandi. Mettete le scorze in un pajolo, copritele d'acqua, unitevi 10 gr. di carbonato di potassa e fatele bollire. Se il fuoco è vivo esse saranno cotte in pochi minuti; potrete tuttavia accertarvi colle dita della loro morbidezza. Levatele allora colla schiumarola dal pajolo e gettatele nell'acqua fredda. Trascorsi 30 m. mettetele sulla spianatoja e con un cannello di latta del diametro di una lira tagliatele in tanti rotondini che rimetterete ancora un momento nell'acqua fredda. Passati pochi minuti disponete questi rotondini uno accanto all'altro fra due tovaglioli e sotto un lieve peso a ciò si asciughino bene.

Fate bollire intanto dello zucchero con dell'acqua finchè comincia a filare, cioè fino al primo grado (vedi pag. 580), lasciatelo freddare, poi versatelo sugli arancetti che avrete messi in una scodella.

Levate poi (dopo 3-4 ore) una parte dei rotondini con un po' di zucchero dalla scodella e, postili al fuoco in una cazzarolina, cuocete lo sciroppo fino al quarto grado.

Versate allora lo zucchero solo in un secondo arnese e dimenatelo fortemente (come il *fondant*) finchè diventa bianco, unitevi i rotondini, rimestate e versate tutto sul marmo spolverizzato di zucchero, badando poi di disgiungere gli arancetti. Fatto questo li collocherete sugli stacci di crini e li asciugherete un momento a forno dolcissimo badando che non induriscano troppo.

Se le scorze sono molte vi converrà ripetere l'operazione più volte, se fossero poche potete candire tutte insieme.

Per *brillantare* gli arancetti quando sono così preparati li laverete in fretta con dell'acqua calda e, dispostili su alcune assicelle, li farete asciugare. (V'impiegheranno alcuni giorni secondo il calore dell'ambiente). Li metterete quindi in un recipiente di terra o di latta coprendoli di sciroppo di zucchero a 45 gr. (misurato col pesasciroppo) e dopo 5 giorni li leverete per asciugarli all'aria.

CAPITOLO TRENTESIMOTERZO

Gli agri, le acetose e gli sciroppi per le bibite.

Le condizioni più importanti per allestire dei buoni sciroppi di frutta sono le seguenti:

Frutta di prima qualità e perfette.

Zucchero fino e sempre bene chiarificato (vedi pag. 579).

Cottura a fuoco lento (di carbone) in arnesi di rame non stagnato (per la conservazione del colore).

Prima di metterli in bottiglie gli sciroppi si conservano 5-6 giorni in una catinella coperta con un velo. Le bottiglie devono essere piene, ben turate, ma non ermeticamente, e vanno riposte in luogo fresco e asciutto. Un'ebollizione di pochi minuti a bagnomaria contribuisce molto alla conservazione degli sciroppi.

1. **Agri.**

Agro o sciroppo di limone. Ingredienti: Limoni 5, zucchero gr. 720, un bicchiere grande d'acqua.

Procedimento. Mettete al fuoco lo zucchero coll'acqua, e quando comincia a fare le gemme, strizzatevi il sugo dei limoni, aggiungetevi subito anche le scorze peste finissime e sciolte con qualche cucchiaio d'acqua. Passate il liquido da uno staccio fino e riponetelo.

Agro d'arancio. Ingredienti: Aranci 6, limoni 1, zucchero gr. 700, un bicchiere grande d'acqua.

Procedimento. Tritate finamente la scorza gialla del limone e di due aranci, pestatela in un mortajo di pietra con un po' di zucchero, mondate bene gli aranci e il limone anche dalla buccia bianca, tagliateli a fette, metteteli col sugo che ne sarà sfuggito entro lo zucchero cotto

coll'acqua, bene schiumato e ridotto al punto in cui fa le gemme, fate sobbollire il liquido due volte e riponetelo, lasciandovi le fette o levandole secondo il vostro gradimento.

Agro di cedro. Ingredienti: Cedri 1, limoni 10, zucchero il peso delle frutta, un bicchiere d'acqua.

Procedimento. Come sopra, ma del cedro adopererete soltanto la scorza pestandola con la buccia di tre limoni e con dello zucchero, e di questi tre limoni lascierete da parte il frutto.

2. **Acetose.**

Acetosa di bucce d'arancio. Ingredienti: Un pugnetto di buccia secca d'arancio, un litro d'aceto di vino bianco.

Procedimento. Mettete la buccia nell'aceto e lasciatevela alcun tempo in fusione al sole. Filtrate e conservate l'aceto per servirvene all'occasione con l'acqua di zucchero.

Oppure: Rosolate collo zucchero una manata di petali di fior d'arancio, aggiungete l'aceto, dopo alcune settimane di macerazione filtrate e conservate in bottiglie.

Acetosa di limone. Ingredienti: La scorza pesta di un limone, aceto forte e bianco di vino 1-2 bicchieri, zucchero 1 chilogr.

Procedimento. Mettete lo zucchero in una padella, copritelo d'acqua, versatevi l'aceto, lasciatelo bollire adagio finchè comincia a farsi denso, aggiungetevi la scorza, fate sobbollire due volte, filtrate il liquido da una tela rada e riponetelo.

Acetosa di lamponi. Ingredienti: Sugo di lamponi passato dal torchio $^2/_5$ di litro, aceto forte di vino nero mezzo litro, zucchero 800 gr., un bicchiere d'acqua.

Procedimento. Sciroppate lo zucchero con l'acqua, aggiungetevi il sugo e l'aceto, dopo un minuto di ebollizione passate il liquido da uno staccio e riponetelo.

Oppure. Ingredienti: Lamponi interi 1 chilogr., aceto buono di vino nero $^2/_3$ di litro, zucchero gr. 800 per ogni 400 gr. di sugo ottenuto.

Procedimento. Mettete i lamponi in fusione nell'aceto e lasciateli 2-3 settimane al sole, filtrate il liquido e aggiungete lo zucchero ridotto a sciroppo con un po' d'acqua.

Acetosa di lamponi e di ribes. Ingredienti: Lamponi gr. 750, ribes gr. 250, aceto buono di vino litri uno, zucchero chilogr. uno.

Come le ricette precedenti.

Acetosa di ribes. Ingredienti: Ribes chilogr. uno, aceto $^1/_5$ di litro (rosso o bianco secondo la qualità del ribes), zucchero chilogr. 1-2 secondo il gusto, l'acqua necessaria cioè $^2/_5$ di litro per ogni chilogr. di zucchero.

Procedimento: Come quello dell'acetosa di lamponi in tutti e due i modi.

Acetosa di ciliege. Ingredienti: Ciliege buone, piene di sugo o visciole, gr. 1200, aceto litri uno, zucchero chilogr. uno, acqua un bicchiere.

Procedimento. Schiacciate le ciliege insieme ai nòccioli, versatevi sopra l'aceto, lasciatele macerare un paio di settimane all'ombra, filtrate il sugo, aggiungete lo zucchero ridotto a sciroppo, fate sobbollire il liquido e riponetelo.

Sciroppi.

3. **Sciroppo d'amarasche.**

Ingredienti: Sugo d'amarasche pestate coi nòccioli chilogr. uno, amarasche scelte, e senza stelo gr. 250, zucchero gr. 1250.

Procedimento. Mettete al fuoco il sugo e lo zucchero pesto finissimo, quando ha bollito e ha finito di fare la schiuma, che leverete diligentemente, mettetevi le amarasche intere e, dopo aver lasciato ancor sobbollire un momento lo sciroppo, versatelo in una zuppiera e trascorsi due o tre giorni collocatelo in bottiglie.

Oppure: Schiacciate soltanto la metà delle amarasche e prendete poi per ogni chilogr. di sugo due chilogr. di zucchero, e per ogni chilogramma di ciliege intere gr. 1330 di zucchero. L'abbondanza dello zucchero consente una cottura più breve e lo sciroppo poco cotto conserva un colore più vivo e un sapore più forte. Oppure fate bollire lo zucchero con dell'acqua fino alla perla asciutta (vedi *cottura dello zucchero*), versatevi dentro il sugo e le amarasche intere, schiumate in fretta e riponete lo sciroppo. Prima d'adoperare il sugo sarà bene che lo lasciate fermentare 48 ore in cantina.

4. **Sciroppo d'amarasche colle spezie.**

Ingredienti: Sugo di amarasche pestate coi nòccioli litri uno, zucchero chilogr. uno, cannella gr. 10, garofani gr. 10.

Procedimento. Lasciate riposare 2-3 giorni in cantina il sugo insieme ai nòccioli schiacciati, filtratelo, fatelo bollire insieme allo zucchero e alle spezie, schiumate, filtrate ancora, riponete.

5. **Sciroppo di ciliege acquaiole e ciliege selvatiche in mancanza delle amarasche.**

Ingredienti: Sugo di ciliege acquaiole chilogr. uno, sugo di ciliege selvatiche nere gr. 250, zucchero gr. 1250, mandorle di pesca 6, la scorza trita di due limoni, un pugno di ciliege acquaiole intere.

Procedimento. Fate bollire il sugo collo zucchero, aggiungete a metà cottura le mandorle e la scorza in un sacchettino, quando il liquido finisce di fare la schiuma, aggiungetevi le ciliege intere, levate il sacchettino e riponete lo sciroppo.

6. **Sciroppo di lamponi.**

Ingredienti: Sugo di lamponi spremuto da un sacchettino chilogr. 1, zucchero chilogr. 1. Prendendo doppio peso di zucchero del sugo, avrete uno sciroppo più profumato perchè la cottura può essere più breve.

Procedimento. Fate bollire lentamente lo zucchero col sugo, schiumate; appena la schiuma cessa di formarsi riponete lo sciroppo.

Oppure: Fate bollire lo zucchero con $^1/_2$ litro d'acqua fino alla perla asciutta chiarificandolo (vedi *cottura dello zucchero*), versatevi il sugo, levate la schiuma in fretta e dopo due o tre ebollizioni ritirate lo sciroppo dal fuoco.

Oppure: Pestate i lamponi e metteteli per 15 giorni in cantina a fermentare non badando a quel po' di muffa che potesse formarsi e che leverete via con cura. Passate il sugo, prendete egual peso di zucchero, fate bollire il composto finchè cessa di produrre la schiuma e riponetelo.

Oppure: Versate un chilogr. di zucchero ridotto a sciroppo bollente su un chilogr. di lamponi schiacciati in un mortajo di pietra e di qualità immacolata e freschezza perfetta. Passate il sugo da una tela e riponetelo unendovi una presina di acido salicilico.

7. **Sciroppo di lamponi a freddo.**

Ingredienti: Sugo di lamponi chilogr. 1, zucchero finissimo chilogrammi 1.

Procedimento. Dimenate il sugo e lo zucchero due ore e, se più, tanto meglio. Riponete lo sciroppo in vasi bene turati e conservatelo in cantina.

8. **Sciroppo di ribes.**

Ingredienti: Ribes chilogr. 2, zucchero chilogr. 2.

Procedimento. Sgranate il ribes scartando i chicchi imperfetti, passate il sugo dal torchio apposito e, in mancanza di questo, schiacciate le frutta con un cucchiaio di legno e spremete il liquido da un sacchetto di tela, versatevi sopra il 5 % di spirito di vino rettificato, mettetelo per 24-48 ore in cantina, filtratelo da un'altra tela o da uno staccio fino di crini senza premere, mettetelo al fuoco collo zucchero, schiumate e riponete lo sciroppo appena la schiuma cessa di formarsi.

Volendo farlo meno dolce potete prendere egual peso di sugo e di zucchero.

Oppure: Fate bollire lo zucchero con l'acqua necessaria fino alla perla asciutta (vedi *cottura dello zucchero*), aggiungetevi il sugo e, dopo una lieve ebollizione, levatelo dal fuoco.

9. **Sciroppo di ribes coi lamponi.** — Come sopra, però prenderete soltanto $^1/_5$ di sugo di lamponi e $^4/_5$ di sugo di ribes.

10. **Sciroppo di ribes colle visciole.** — Come sopra, pestando le visciole a parte nel mortaio di pietra.

11. **Sciroppo delle tre frutta.**

Ingredienti: Sugo di lamponi gr. 500, sugo di ribes rosso gr. 500, sugo di visciole gr. 500, zucchero 2 chilogr., rhum 4 cucchiai.

Procedimento. Dopo avere spremuto separatamente il sugo delle tre qualità di frutta, sia dall'apposito torchietto, sia da un sacchetto di tela, collocatelo in tre vasi mettendolo in cantina. Dopo 24-48 ore filtratelo da uno staccio fitto di crini, riunitelo al fuoco collo zucchero, levate diligentemente la schiuma e, appena questa cessa di apparire, riponetelo, mescolandovi il rhum.

12. **Sciroppo di fragole.**

Ingredienti: Fragole fresche di montagna chilogr. 2, zucchero chilogr. 2, l'acqua necessaria.

Procedimento. Schiacciate le fragole in una catinella, versatevi sopra lo zucchero sciroppato, chiarificato e bollente, mettete il composto su un fitto staccio di crini, raccoglietelo in una pentola nuova, collocate questa (coperta bensì ma non chiusa) a bagnomaria per mezz'ora; quando lo sciroppo è freddo chiudetelo in bottiglie bene tappate per conservarle poi ritte in cantina.

Oppure: Fate bollire lo zucchero coll'acqua finch'è al grado della perla asciutta (vedi *cottura dello zucchero*), versatevi il sugo delle fragole passato da un fitto staccio di crini. Per mezzo litro di sugo occorre per lo meno mezzo chilogr. di zucchero. Lasciate sobbollire, levate dal fuoco.

A bagnomaria. Mettete le fragole in un vaso di vetro o di porcellana alternandole a strati con egual peso di zucchero finissimo e collocatele in cantina. Trascorse 36 ore circa lasciate colare il sugo (senza comprimere le frutta) da uno staccio di crini, mettetelo in piccole bottiglie chiuse col tappo ma non ermeticamente, collocate le bottigliette in una padella colma d'acqua fredda, tenendole ritte, portate l'acqua

a bollore, dopo 8-10 minuti levate la padella dal fuoco, lasciate freddare le bottiglie insieme all'acqua, suggellatele e riponetele in cantina. Questo stesso sugo si può fare anche a freddo, aumentando la quantità dello zucchero, ma la conservazione non n'è così sicura. Le fragole rimaste si possono adoperare per torte, ripieni di paste fritte ecc. ecc.

13. **Sciroppo di berbero** *(Berberis vulgaris,* franc. *épine vinette).*

Ingredienti: Sugo di berbero chilogr. 1, zucchero chilogr. 1, aranci 2, un po' di rhum.

Procedimento: Cogliete le frutta del berbero quando sono bene mature, dopo la prima brinata, scartate con cura le bacche guaste, mettete i grappoletti in una pentola nuova e questa in un paiolo con dell'acqua fredda e lasciateli rammollire a bagnomaria finchè si possono comprimere per estrarne il sugo; passate il sugo da un torchiello o da un sacchetto di tela, unitevi le bucce gialle degli aranci raschiate con un po' di zucchero, e lo zucchero semplice, cuocete il composto levando diligentemente la schiuma e, quando questa più non appare, riponete lo sciroppo (che è molto sano e piacevole al palato nei giorni caldi) dopo avervi aggiunto 4 cucchiai di rhum e il sugo degli aranci.

14. **Sciroppo di mirtilli neri (cesarelle)** *(medicinale astringente).*

Ingredienti: Sugo di cesarelle chil. 1, zucchero chil. 1, 2 limoni.

Procedimento. Estraete il sugo delle cesarelle a bagnomaria come è accennato nella ricetta precedente, ovvero spremetelo da un torchiello badando di filtrarlo onde non vi restino granelli. Unitelo allo zucchero e alla scorza gialla trita finissima dei limoni, mettete al fuoco, levate la schiuma e, quando questa cessa d'apparire, riponete strizzandovi il sugo dei due limoni. Il sapore di questo sciroppo è ordinario, ma sono note le sue qualità astringenti per il tannino che contiene.

15. **Sciroppo di mirtilli rossi.**

Ingredienti: Sugo di mirtilli chilogr. 1, zucchero chilogr. 1.

Procedimento. Come il precedente lasciando da parte il limone.

Oppure: Fate bollire lo zucchero coll'acqua necessaria, cuocendolo fino alla perla asciutta, versatevi il sugo ottenuto a bagnomaria e filtrato e dopo poche ebollizioni riponetelo.

16. **Sciroppo di more di gelso.**

Ingredienti: Egual peso di zucchero del sugo di more e, se il frutto è molto dolce, $^1/_4$ meno di zucchero.

Procedimento. Come sopra, soltanto quando le more si trovano nella pentola, a bagnomaria, versate fuori il sugo di mano in mano che si va formando.

17. **Sciroppo di more di siepe** *(Rubus fruticosus).* — Come colle more di gelso. Le more devono essere molto bene pulite e lavate. Questo sciroppo è utile per il male di gola.

18. **Sciroppo di pesche, d'albicocche o di susine.**
Ingredienti: Zucchero il doppio peso del sugo delle frutta. Scorza d'arancio o di limone.
Procedimento. Tagliate le frutta a pezzi, mettetele in una pentola nuova a bagnomaria, aggiungetevi anche un po' d'acqua, lasciatevele finchè ne esce il sugo, passate questo sugo da uno staccio, comprimendo leggermente le frutta, poi mettetelo al solito fuoco mite di carbone collo zucchero, aggiungetevi la scorza tagliata finissima di limone o di arancio, levate la schiuma e, quando questa cessa di formarsi, riponete lo sciroppo.
Oppure: Spremete il sugo delle frutta dall'apposito torchiello, e, filtrato che sia, versatelo nello zucchero sciroppato e cotto fino alla perla asciutta, lasciatelo sobbollire, riponete lo sciroppo.

19. **Sciroppo di mele.**
Ingredienti: Mele, zucchero, sugo e scorza di limone.
Procedimento. Mettete le mele (che devono essere di qualità ottima) a sottili fette in una pentola con 500 gr. di zucchero e mezzo litro d'acqua per ogni chilogr. di frutta e collocate la pentola a bagnomaria, unendovi anche la scorza trita d'un limone. Lasciate bollire l'acqua in cui è collocata la pentola finchè potete rilevare che il liquido sia uscito dalle mele, circa 2-3 ore, passatelo quindi con cura lasciando da parte il fondo (che adopererete come composta ordinaria), strizzatevi il sugo del limone filtrato da una tela e riponete in bottiglie.
Oppure: Cuocete le mele tagliate a pezzi ben pulite ma non mondate nell'acqua finchè si sciolgono. Passate il sugo, senza premere, da uno staccio fitto, unitevi egual peso di zucchero, se v'aggrada un po' di fior d'arancio o scorza d'arancio, fate bollire adagio, levate la schiuma, passate da un altro staccio e riponete in bottiglie.

20. **Sciroppo di mele appiole.** — Come quest'ultimo di mele. Serve come rimedio per le infreddature.

21. **Sciroppo di cotogne.**
Ingredienti: Egual peso di sugo di cotogne e di zucchero.
Procedimento. Mondate le cotogne, grattugiatele, lasciatele riposare 24 ore, mettetele su uno staccio di crini, raccogliete il sugo, fatelo bollire collo zucchero, levate la schiuma, riponete lo sciroppo.

Oppure. Ingredienti: Egual peso di zucchero del sugo di cotogne, un po' di cannella, la scorza trita d'un limone.

Procedimento. Pulite bene le cotogne, tagliatele a pezzi senza mondarle e fatele cuocere con dell'acqua (per ogni chilogr. di cotogne circa litri 1 ½); quando sono molli levate l'acqua, mettetela da parte, unitela al sugo ché avrete ottenuto comprimendo un poco le frutta cotte in un sacchetto di tela, poi allo zucchero, alla scorza del limone e alla cannella e fate bollire il liquido finch'è ridotto alla metà.

22. **Sciroppo di melagrano.**

Ingredienti: Egual peso di zucchero e di sugo di melagrano passato dal torchio.

Procedimento. Fate bollire lo zucchero col sugo, levate la schiuma, quando questa non si forma più riponete in bottiglie.

23. **Sciroppo di popone.**

Ingredienti: Un popone grosso, dolce e saporito, egual peso di zucchero della polpa tagliata a fettoline, la scorza trita e il sugo di due limoni.

Procedimento. Mondate il popone levandone tutta la parte molle interna e i semi, tagliate la polpa a fettoline, mettetela a strati in un vaso con lo zucchero pesto finissimo, la scorza e il sugo dei limoni: collocate il vaso in cantina, quando lo zucchero è tutto sciolto, fate filtrare il sugo da uno staccio di crini, raccoglietelo in piccole bottiglie, turate queste ma non ermeticamente, mettetele a bagnomaria: quando l'acqua comincia a bollire calcolate 7 minuti di tempo, levatele quindi dal fuoco, lasciatele freddare nella loro acqua, suggellatele, conservatele in cantina, ritte.

24. **Sciroppo d'uva.**

Ingredienti: Sugo d'uva bianca o nera immatura ma non troppo acerba 1 chilogr. egual peso di zucchero del sugo, la scorza e il sugo di un limone.

Procedimento. Pigiate l'uva, passate il sugo da un fitto staccio di crini, filtratelo da un pannolino, mettetelo 24 ore in cantina per chiarirlo. Fatelo poi bollire collo zucchero e con la buccia gialla del limone levate con diligenza la schiuma, levate anche la scorza e lasciate bollire lo sciroppo ancora un pochino. Strizzatevi il sugo del limone e riponetelo in bottiglie forti e non troppo bene turate.

25. **Sciroppo di capillaria** *(Adiantum capillus veneris).*

Ingredienti: Grammi 100 di capillaria, zucchero 1250 gr., acqua litro uno.

Procedimento. Versate $^1/_2$ litro d'acqua bollente sulla capillaria, la bella felce che adorna le rovine di Roma, lasciate macerare 24 ore il composto accanto al fornello, filtratelo da un tovagliolo, unitelo allo zucchero sciolto in un altro $^1/_2$ litro d'acqua, chiarificatelo mentre bolle con uno o due albumi a neve, passatelo da uno staccio fino, condensatelo al fuoco e aggiungete un po' di sciroppo di fior d'arancio.

26. **Sciroppo di caffè N.° 1.**

Ingredienti: Caffè Moca mezzo litro fatto con gr. 112 di polvere, zucchero chilogr. 1, acqua mezzo litro.

Procedimento. Fate cuocere lo zucchero coll'acqua finchè ha preso un bel color d'oro, aggiungetevi il caffè filtrato, coprite, anzi chiudete ermeticamente la cazzarola per conservare l'aroma; quando lo sciroppo è freddo, chiudetelo in bottiglie.

Oppure. Ingredienti: Caffè Moca tostato ma non macinato gr. 250, zucchero gr. 500, acqua 6 bicchieri, 1 albume.

Procedimento. Fate bollire lo zucchero coll'acqua finch'è ridotto a denso sciroppo chiarificandolo con l'albume sbattuto a neve e il guscio stesso dell'uovo ridotto a briciole, gettatevi i grani del caffè appena tostato (se non è di qualità finissima ne occorrono 500 gr.), ritirate lo zucchero dal fuoco, chiudete la cazzarola e, quando lo sciroppo è freddo, passatelo due o tre volte da un tovagliolo bagnato e riponetelo.

27. **Sciroppo di vino** *(claret-cup).*

Ingredienti: Bordeaux o altro vino nero buono (taroldico) litri 1, zucchero un chilogr., limoni 5-6.

Procedimento. Fate bollire 15 minuti lo zucchero col vino, ritirate dal fuoco, strizzatevi il sugo dei limoni, lasciate freddare, riponete in bottiglie. Volendo accrescere il sapore del limone strofinerete lo zucchero sulla scorza delle frutta o di una parte di esse.

28. **Sciroppo di vino bianco.**

Ingredienti: Vino bianco di bottiglia litri 1, zucchero chilogr. 1, limoni 5, cannella, garofani, *macis* gr. 5 per qualità.

Procedimento. Come sopra. Le spezie e le scorze fine del limone le farete bollire in un sacchetto col vino e collo zucchero.

29. **Sciroppo di semata** *(orgeat).*

Ingredienti: Mandorle gr. 300, semi di popone gr. 50, zucchero gr. 900, la scorza gialla d'un arancio rosolata con un po' di zucchero e pestata, acqua mezzo litro per lo zucchero.

Procedimento. Mettete le mandorle nell'acqua bollente, mondatele, pestatele coi semi in un mortaio di porcellana o di pietra aggiungendo

un po' d'acqua, versate il liquido di mano in mano che si fa bianco, pestate anche la scorza d'arancio, spremete tutto il sugo rimasto da un pannolino, unitelo allo zucchero che avrete cotto fino alla perla asciutta e riponete in bottiglie. Potete prendere anche metà mandorle e metà seme di popone, o mandorle sole.

30. **Sciroppo di mandorle dolci e amare** *(orgeat)*. — Come sopra, prendendo: mandorle dolci gr. 500, mandorle amare gr. 40, zucchero gr. 600, acqua per le mandorle $^1/_4$ di litro, per lo zucchero $^2/_5$ di litro, un po' di scorza d'arancio rosolata collo zucchero come nella precedente ricetta.

31. **Sciroppo di menta.**

Ingredienti: Sciroppo di zucchero, alcune gocce d'essenza di menta sciolta nello spirito.

Procedimento. Preparate dello sciroppo di zucchero nella quantità che più v'aggrada, chiaritelo colla massima diligenza (vedi a pag. 579), profumatelo a discrezione, coll'essenza di menta, riponetelo in piccole bottiglie, turate queste, mettetele alcuni minuti a bagnomaria, suggellatele e collocatele in luogo fresco.

32. **Sciroppo di fiori d'arancio.**

Ingredienti: Fiori d'arancio, zucchero, acqua.

Procedimento. Mettete in un vaso di vetro degli strati alternati di zucchero pesto e di petali di fiori d'arancio. Trascorse alcune ore versatevi mezzo litro d'acqua bollente per 200 gr. di zucchero. Il giorno seguente filtrate il liquido, unitevi dello sciroppo di zucchero preparato a parte, filtratelo nuovamente da un tovagliolo e riponetelo.

33. **Sciroppo di violette.**

Ingredienti: Violette, zucchero, acqua.

Procedimento. Versate 2 quartucci d'acqua bollente su 200 gr. di violette d'Udine e di colore molto scuro, dalle quali avrete levato il verde del calice; collocatele in un arnese di stagno per mantener loro il colore. Il giorno appresso passate il liquido senza comprimere i fiori e unitevi 900 gr. di zucchero in pane, sciogliendolo in un arnese di terra nuovo a fuoco dolcissimo. Dopo poche ebollizioni riponetelo in bottiglie.

Si possono fare degli sciroppi con molti fiori secchi e freschi, e con parecchie sostanze vegetali, semi, foglie, radici.

34. **Zucchero con sapore di frutta per bibite.**

Ingredienti: Sugo di frutta pestato e filtrato gr. 300, zucchero pestato fino quanto lo sciroppo ne assorbe.

Procedimento. Riducete i due ingredienti come una specie di pasta, mettete questa in apposite scatoline di carta e fatela asciugare a forno dolcissimo per poi pestarla e riporla in vasi ben turati.

CAPITOLO TRENTESIMOQUARTO

LE BIBITE CALDE E FREDDE.

1. **Bibite fatte cogli sciroppi.** — Queste bibite si servono di consueto in bicchieri piuttosto grandi. Bastano 3 cucchiai da tavola di sciroppo per ogni persona. Il bicchiere non ha da essere colmo d'acqua, ma la boccia dell'acqua diaccia non deve mancare per chi gradisce lo sciroppo meno dolce. In estate vi metterete anche dei pezzetti di ghiaccio. Le ricette per gli sciroppi si trovano nel capitolo precedente.

2. **Limonate.**

Limonata semplice. Strofinate 270 gr. di zucchero tagliato a pezzetti sulla buccia di 8 limoni freschi, spremetevi sopra il sugo e fatelo sciogliere. Aggiungete litri 1 $^1/_2$ d'acqua e versate nei bicchieri, mettendovi qualche po' di ghiaccio. Per 6 persone.

Limonata d'arancio. Come la precedente impiegando aranci invece di limoni o metà aranci e metà limoni. Se adoperate aranci dolci dovete diminuire la quantità dello zucchero.

Limonata di limone o d'arancio col vino. Come sopra, soltanto invece dell'acqua vi verserete al momento di servirla dell'asti spumante.

Limonata gazosa. Preparato lo zucchero e il limone come sopra, disponetelo nei bicchieri, schizzatevi dell'acqua di Seltz, finchè questi sono colmi.

Limonata di latte all'inglese. Fate scioppare 275-300 gr. di zucchero con mezzo litro d'acqua, unitevi il sugo di 6 limoni, mezzo litro di latte buono freddo e un bicchiere di marsala o altro vino bianco.

Limonata di lamponi, di ribes, di ciliege col sugo fresco. Spremete il sugo delle frutta dal torchiello, unitevi una misura eguale d'acqua, o poco più, e quella quantità di zucchero che v'aggrada, volendo

anche un po' di sugo di limone. Quando lo zucchero è sciolto passate il liquido da un tovagliolo, riponetelo in luogo fresco e, se d'estate, in ghiaccio; servite. Potete procedere egualmente col sugo di uva spina e di cesarelle, abbondando per quest'ultime collo zucchero. Anche il sugo d'albicocca e di pesca diluito può fornire una buona limonata. Le frutta acerbe vanno meglio in forma di sciroppo.

Limonata calda. Strizzate in una scodella il sugo del limone, aggiungetevi 2 cucchiai di zucchero per ogni limone e un quartuccio di acqua bollente. Se bramate che il sapore sia più acuto strofinate lo zucchero sulla scorza dei limoni.

Oppure: Tenetevi alle proporzioni della precedente ricetta e fate bollire l'acqua collo zucchero e colle scorze gialle del limone, poi filtratela da un tovagliolo e unitevi il sugo.

3. **Agresto.** — Sugo d'uva bianca immatura, passato da un tovagliolo e raddolcito a uso di bevanda.

4. **„ Bavaroise ".** — La *Bavaroise* è una bibita calda francese ora andata alquanto in disuso che si prepara generalmente collo sciroppo di capillaria (vedi pag. 718), con acqua bollita con della scorza di limone, thè d'Olanda o latte bollente, ma si può allestire anche nei modi seguenti:

1. Parti eguali di forte caffè Moca, di cioccolata cotta nell'acqua e di latte bollito con un po' di cannella, zucchero a piacere.

2. Latte di mandorle (vedi il N.° 42) raddolcito con sciroppo di zucchero, mescolato con un po' d'acqua di fior d'arancio, poi con thè d'Olanda o latte bollenti.

3. Come il *Lait de poule* (vedi il N. 15).

5. **„ Bischof "** *(bevanda tedesca).*

Col latte. Versate litri 1 $^1/_2$ di buon latte bollente su 400 gr. di zucchero, quando questo è sciolto e il latte è freddato unitevi mezzo litro di buon *Kirsch* e le scorze finissime di 2 aranci. Lasciate alcune ore in fusione. Mondate diligentemente anche dalle pellicole bianche 6 aranci, tagliateli a fette levando loro i granelli, metteteli in una terrina e 3 ore prima di servire versatevi sopra il liquido filtrato.

Col vino e cogli aranci amari. Levate la scorza gialla sottilissima a 3 aranci amari, versatevi sopra 2 bottiglie di bordeaux o d'altro vino nero buono, lasciatele 10-15 ore in fusione, raddolcite a piacere, passate il liquido e servitelo in bicchieri.

6. **„ Cardinal " freddo.**

Come la precedente ricetta impiegando vino bianco invece del nero.

Potete abbondare colle scorze d'arancio e aggiungervi, prima di servirlo, una bottiglia di *champagne*.

Di ananas. Mondate un ananas e fatene bollire 40 m. la scorza nell'acqua con un pochino di zucchero. Tagliate il frutto a fette, mettetelo in una terrina, copritelo di zucchero finissimo, versatevi sopra una bottiglia di vino bianco secco. Tutto questo lo farete la mattina; alla sera aggiungetevi l'acqua in cui avrete fatto bollire la scorza ristretta e filtrata e un'altra bottiglia di vino.

Di arancio. Mettete in fusione nel vino bianco la scorza di due aranci e 300-400 gr. di zucchero per ogni 2 litri di vino. Mondate diligentemente gli aranci dalla pellicola bianca, tagliateli a fette per traverso, collocate le fette in una terrina, versatevi sopra il vino e lo zucchero filtrati. Dopo alcune ore aggiungete il sugo di 5 aranci (per 2 litri di vino).

7. **„Cardinal" caldo.** — Mettete al fuoco 2 litri di vino bianco (secco), versatelo bollente in una terrina dove avrete posto la scorza di 4 aranci amari e 3 aranci dolci mondati e tagliati a fette, più 500 gr. di zucchero, 4 chiodini di garofano, 2 gr. di cardamomi. Servite in bicchieri con una fetta d'arancio fresca.

8. **Vino cotto** *(vin brûlé — Glühwein).* — Mettete al fuoco 3 litri di buon vino nero con 750 gr. di zucchero a pezzi, 3 pezzetti di cannella della regina, 12 garofani, la buccia tagliata finissima di un limone e di mezzo arancio (le spezie e le scorze legate in un sacchettino di velo). Lasciate bollire circa 40 m., accendete il vino con un pezzo di carta ardente; quando è spento, levate il sacchetto, strizzatevi il sugo del limone e dell'arancio e servite in bicchieri che riscalderete prima col vapore del vino stesso.

Se il vino fosse un po' aspretto aumentate la quantità dello zucchero e lasciate da parte il sugo delle frutta. La quantità delle spezie si può aumentare o diminuire a piacimento.

9. **„Negus"** *(altro vino cotto).* — Questa bevanda fu inventata da un colonnello inglese che le diede il nome.

Fate bollire in un terzo di litro d'acqua, 28 gr. di pepe garofanato, 14 gr. di garofani, 21 gr. di cannella fina; dopo mezz'ora di cottura colate il liquido in una terrina dove avrete collocato un limone e mezzo, tagliato a fette, e coprite bene. Fate bollire separatamente litri 1 $^{1}/_{2}$ di vino nero molto forte con 340 gr. di zucchero e versatelo bollente nella terrina, aggiungendovi uno scrupolo di noce moscata.

Oppure: Procedete come sopra aggiungendo alle spezie 4 gr. di

cardamoni, 4 gr. di fiore di noce moscata e 2 fogliette d'alloro, se volete anche un guscio di vaniglia e un po' di coriandoli, prendete *bordeaux* e lasciate da parte lo scrupolo di noce moscata alla fine.

10. **Altro vino cotto più forte.** — Fate dello sciroppo con un chilogr. di zucchero e 3 quartucci d'acqua. Quando lo zucchero comincia a formare le bolle (2° grado), versatevi 3 litri di buon vino nero e fate ribollire finchè il vino si scolora, versate allora il liquido in una terrina, aggiungendovi 8 decilitri di rhum. Lasciate riposare un poco il composto e servitelo caldo in bicchieri.

11. **„ Grog " caldo.** — Fate bollire dell'acqua di fonte, versatela con dello zucchero in alcuni bicchieri, rimestate, colmate il vuoto di rhum, accendete il composto con un truciolo ardente, servite.

Questa bibita che si adopera molto sui bastimenti si fa anche col cognac e coll'arac. La quantità dello spirito e dello zucchero varia secondo i gusti e i bisogni. Potete mettervi anche una fetta d'arancio o di limone.

12. **„ Grog " freddo.** — Acqua fresca, zucchero, rhum, arac o cognac e un cucchiaio o due di marmellata d'albicocca, di lampone, di ribes o d'arancio.

13. **„ Grog " d'uova.** — Fate bollire 400 gr. di zucchero con litri 1 $^1/_2$ d'acqua e un guscio di vaniglia, sbattete 7 tuorli in un pentolino, diluiteli con 4 decilitri di rhum finissimo, versateli adagio nello sciroppo che avrete ritirato dal fuoco, levate la vaniglia e servite in bicchieri.

14. **„ Egg-nog "** *(bevanda inglese di uova).* — Sciogliete 6 cucchiai colmi di zucchero con poc'acqua, aggiungetevi 4 tuorli sbattuti a parte e dimenate ancora, poi un bicchiere grande di cognac, un piccolo bicchiere di rhum, del buon latte freddo e qualche pezzetto di ghiaccio. Montate i 4 albumi a neve, mescolatevi dello zucchero vanigliato e, versato che abbiate il liquido nei bicchieri, copritelo con un po' di schiuma. Se v'aggrada potete sostituire agli albumi la panna montata.

15. **Latte di gallina** *(Lait de poule).* — Sbattete 6 tuorli d'uovo con 8 cucchiai di zucchero, versatevi dentro mescolando bene 6 quartucci di latte fresco oppure 4 quartucci di latte e 2 quartucci di rhum o di cognac.

Oppure : Sbattete i tuorli con un pochino d'acqua fresca, fate bollire dell'acqua con qualche scorza (d'arancio o di limone) aggiungendovi poi anche dell'acqua di fior d'arancio, versatela molto lentamente nelle uova.

Se volete preparare il latte di gallina per una persona sola, come calmante, unitevi una cucchiaiata di acqua di cedro.

16. **„ Sapazeau “.** — Sbattete 5 uova intere e 3 rossi con 8 cucchiai di zucchero soffregato sulla buccia di 3 grandi aranci, versatevi sopra il sugo degli aranci e litri 1 $^1/_2$ di vino bianco e frullate il composto sul fuoco, senza lasciarlo bollire, finchè diventa schiumoso. Aggiungetevi poi due decilitri di maraschino di Zara e servite in bicchieri. Volendo allestirlo col vino di Bordeaux ecc., fate cuocere questo con un guscio di vaniglia e poi versatelo bollente a goccia a goccia sulle uova senza rimetterlo al fuoco, omettendo il maraschino.

17. **„ Neufchâtel “.** — Fate bollire litri 1 $^1/_4$ di vino secco con un guscio di vaniglia, levate la vaniglia e versate il vino bollente sopra 6 tuorli d'uovo ben lavorati con 7 cucchiai di zucchero finissimo.

18. **„ Custard “** *(bibita inglese)*. — Fate bollire litri 1 $^1/_2$ di buon latte con 100 gr. di zucchero, la buccia fina d'un limone e 2 fogliette d'alloro. Lasciatelo intiepidire, passatelo da un tovagliolo e versatelo in una pentola di ferro smaltato o di porcellana dove avrete lavorato prima 9 tuorli d'uovo. Mettete la pentola a bagnomaria e frullate il composto finchè comincia a prendere consistenza; unitevi allora un po' d'essenza di limone o d'arancio, un bicchiere di rhum, e dopo averlo versato nei bicchieri amalgamatevi leggermente un cucchiaio di panna montata per ciascuna persona.

19. **„ Admiral “.** — Fate bollire litri 1 $^1/_4$ di bordeaux con mezzo guscio di vaniglia, un pezzo di cannella e 8 cucchiai di zucchero. Sbattete 8 tuorli in una pentola, stemperateli con un quartuccio di bordeaux freddo, versatevi il vino cotto e passato e frullate mettendo la pentola a bagnomaria finchè il composto si fa un po' schiumoso.

20. **Uovo alla marsala.** — Mettete in un bicchiere un uovo intero e un cucchiaio grande di zucchero e mediante l'apposito arnese in forma di cono bucherellato montatelo a schiuma. Perchè l'operazione riesca bene e rapidamente occorre che il bicchiere sia dritto, grande e di tale dimensione che il cono vi si adatti perfettamente toccando coll'orlo le pareti, ma non tanto che non si possa farlo scorrere continuamente dall'alto al basso. Quando il composto sarà schiumoso verserete dell'acqua fresca, poi riempirete il bicchiere colla marsala.

Arnese per montare l'uovo.

21. **„ Syllabub “** *(bibita inglese).* — Pestate in un mortajo di pietra la scorza fine di 2 limoni con 100 gr. di zucchero, unitevi il sugo di 4 limoni e altri 250 gr. di zucchero, poi 3 quartucci di densa panna e 3 quartucci di marsala. Collocate il composto in ghiaccio poi sbattetelo e montatelo col fuscello.

22. **Gloria** *(bibita francese).* — Preparate mezzo litro di sciroppo denso di zucchero e mezzo litro di fortissimo caffè Moca, passato da un tovagliolo. Uniteli, versate il composto nei bicchieri, aggiungetevi un dito di cognac, accendetelo e servite la bibita ardente.

23. **„ Sherbet “** *(bevanda orientale).* — Preparate al momento qualche sciroppo di frutta secondo il vostro gusto e lasciatelo freddare.

Cuocete pure adagio delle frutta nell' acqua e zucchero: pesche, albicocche, ciliege ecc. badando che restino intere. Mettete lo sciroppo (che dev' essere fatto con poco zucchero, s' intende) nei bicchieri, unitevi alcune frutta, alcune goccie d' essenza di mandorle amare o un bicchierino di *persico* (vedi Cap. 37) e dei pezzetti di ghiaccio.

24. **„ Alabazam “** *(bibita americana).* — Mescolate un decilitro di liquore amaro (a vostra scelta) con 2 decilitri di *curaçao* genuino, un decilitro di zucchero pesto finissimo, un decilitro di sugo di limone, mezzo decilitro di sugo d' arancio, mezzo litro di cognac. Empite dei bicchieri metà con questa miscela, metà con dei pezzetti di ghiaccio e servite.

25. **„ Cock-tail “** *(bibita americana).* — Anche il *cock-tail* ha generalmente l' amaro per base, ma si fa pure colla menta nel modo seguente: Mettete in una terrina 5 decilitri di sciroppo di zucchero, 1 $^1/_2$ decilitri di liquore di menta (vedi Cap. 37), 2 decilitri di cognac, alcune scorze fine d' arancio e di limone, poi del ghiaccio purissimo e pesto fino. Dimenate tutto alcuni minuti, poi passate da uno staccio e servite.

26. **„ Knickerbocker “** *(bibita americana).* — Come la precedente aggiungendo anche qualche cucchiaio di marmellata d' albicocca, d' arancio o di lampone ecc.

27. **„ Sherry Cobbler “** *(bibita americana e inglese).* — 1 litro di xeres, 4 cucchiai di zucchero, alcune fette d' arancio mondate e pulite dai granelli, ghiaccio a pezzetti. Mettete in bicchieri, guernendo sopra con marmellata d' arancio, d' albicocca ecc. ecc.

Queste ricette di bevande esotiche mi vennero favorite da una gentile signora inglese Mrs. Liar, moglie d'un capitano di vascello.

28. **„Sangaree"** *(bibita indiana)*. — Versate 2 decilitri di sugo di limone sopra 200 gr. di zucchero pesto, fatevelo sciogliere, aggiungete mezzo litro di vino secco, un quartuccio di rhum finissimo e servite in bicchieri, con un pezzo di ghiaccio, spargendovi sopra un po' di noce moscata in polvere. Se fosse troppo forte vi unirete un po' d'acqua.

29. **„Schlemps"** *(bibita olandese)*. — Preparate mezzo bicchiere d'acqua d'orzo bollente, versatela con dell'acqua pure bollente in un bricco da thè dove avrete messo mezzo guscio di vaniglia, un pezzetto di cannella e un pezzetto di *macis*, 10 chiodi di garofano senza testa, 3 cucchiai da tavola di thè verde e una presina di zafferano e lasciate riposare un'ora coprendo bene. Lavorate intanto 6 tuorli d'uovo con 6 cucchiai colmi di zucchero, diluiteli col thè passato da un colino, unitevi del buon latte bollente e servite nelle chicchere.

30. **„Julep"** *(bevanda inglese e americana)*. — Mondate un ananas, tagliatelo a fette piccole, mettete queste fette in una terrina, versatevi sopra della buona marmellata di arancio sciolta nel maraschino di Zara, qualche cucchiaio di marmellata di ribes o di lampone, poi un litro di vino d'Asti e molto ghiaccio; servite in bicchieri. In America sogliono aggiungervi alcune foglie fresche di menta piperita.

31. **„Nectar"** *(bibita tedesca)*. — Mondate delle buone pesche molli e sugose, mettetele in una terrina, versatevi sopra il sugo di un limone e di 2 aranci per un chilogr. di pesche, e in mancanza del frutto fresco dello sciroppo d'arancio, poi una bottiglia di vino secco, una bottiglia di *champagne*, del ghiaccio a pezzi e servite come sopra. Il nettare si può preparare anche con fragole, aranci, ananas, albicocche, separati o misti.

32. **Bibita di fragole.** — Schiacciate 600 gr. di freschissime fragole di bosco, fate bollire 300 gr. di zucchero in 2 litri d'acqua, quand'esso è sciolto, versatelo sulle fragole, coprite il recipiente e lasciate riposare il composto.

Quando si sarà freddato unitevi il sugo di 2 aranci e di 2 limoni e del ghiaccio e servite in bicchieri.

33. **„Maitrank"** *(bevanda tedesca di maggio)*. — I tedeschi sogliono impiegare per questa bibita sacra alle loro passeggiate primaverili e che Antonio Fogazzaro ricordò nel suo bel *Mistero del poeta*, le foglie delle more di siepe, della melissa, della menta e delle fragole insieme alla tradizionale *Asperula odorata*, piantina della famiglia delle rubiacee, che si deve cogliere prima che i suoi fiorellini bianchi dal soave odore di vaniglia e di cioccolata siano sbocciati.

La bevanda di maggio più genuina è fatta tuttavia colla sola *Asperula* e col vino del Reño nel quale essa si mette semplicemente mezz'ora in fusione, per aggiungervi poi un pochino di zucchero e, volendo, qualche goccia d'essenza d'arancio.

34. **Bibita di cannella all'americana.** — Latte fresco, liquore di cannella, zucchero a piacere, ghiaccio; servite in bicchieri.

35. **Carampampoli.** — Mettete in una terrina, resistente al fuoco, 1 litro di rhum, intingetevi un poco alla volta 600 gr. di zucchero a pezzi, infilzate lo zucchero con degli stecchini di legno, accendete il rhum e lasciatevi liquefare sopra lo zucchero finch'è tutto sciolto. Aggiungete al rhum mezzo litro di *curaçao* e, se v'aggrada, qualche droga.

36. **Knickebein** *(bibita tedesca a due colori).* — Versate in un bicchierino in forma di calice molto stretto in fondo un po' di liquore *d'alchermes*. Rompete un uovo, versate fuori con cura l'albume e lasciate scivolare destramente il rosso sull'*alchermes,* poi riempite adagio adagio il bicchierino con del maraschino di Zara. Potete fare questo scherzo con liquori svariati combinando i colori. Le uova devono essere freschissime, e i colori devono rimanere separati. S'intende che sul fondo del bicchierino dovete versare il liquore che ha maggior peso.

37. **Maurocordato.** — Frullate a bagnomaria 1 litro di densa panna, 4 cucchiai grandi di zucchero, 4 uova intere e 2 decilitri di rhum, oppure 1 decilitro di rhum e 1 decilitro di *curaçao* finchè il composto si fa consistente.

38. **Punch all'italiana.** — Il *punch* si allestisce comunemente con thè d'Olanda, aranci, limoni e rhum in questa guisa:

Mettete in un paiolo o in una bastardella (quella che s'adopera per fare gli sciroppi) 500 gr. di zucchero tagliato a pezzi, versatevi sopra 1 litro di rhum e le scorze fine di 2 aranci e di 2 limoni, versate pure 2 litri d'acqua bollente in un bricco dove avrete posto 12 cucchiaini colmi di thè finissimo. Quando l'infuso è pronto, passatelo dal colino, unitelo al resto e fate bollire il composto; accendetelo, aggiungetevi il sugo passato dei quattro agrumi e un bicchiere di rosolio d'*alchermes* e servite negli appositi bicchieri con una fetta d'arancio o di limone mondata e pulita dai granelli. Vi sono però altre infinite combinazioni per allestire il *punch* caldo. I francesi fanno ardere lo zucchero col rhum, prima di versarvi il thè e di sciogliere tutto al fuoco. I tedeschi aggiungono sempre al *punch* delle bottiglie di vino di diverse qualità, bianco e nero, lasciando da parte il thè e vi mettono anche dello sciroppo di ananas

sostituendo il cognac e l'arac al rhum. Particolarmente buono riesce il punch con tre parti di thè di limone, una parte di liquore *d'alchermes* e una di marmellata fina d'albicocche.

39. **Punch di uova, freddo.** — Versate 1 litro di latte e 1 litro di panna che avrete fatti bollire insieme in un bricco dove avrete posto 50 gr. di finissimo thè e mezzo guscio di vaniglia. Quando l'infuso è pronto, cioè dopo 10-15 minuti, passatelo dal colino, unitevi 8 uova intere che avrete lavorate con 250 gr. di zucchero e diluite con mezzo litro di rhum. Mettete il composto in una terrina e questa in ghiaccio, unitevi ancora un bicchierino di liquore di limone, sbattetelo col fuscello; servite in bicchieri.

40. **Punch di ananas all'americana, freddo.** — Mettete in una terrina 2 piccoli ananas mondati e tagliati a fette, con 500 gr. di zucchero fino, mezzo litro di rhum, mezzo litro di *curaçao*, $^1/_4$ di cognac e $^1/_4$ di rosolio di limone; aggiungetevi del ghiaccio a pezzi e una bottiglia di *champagne*.

41. **Claret cup** *(bibita inglese)*. — Una bottiglia di *bordeaux*, un litro d'acqua, due bicchieri di xeres, la scorza di un limone, una fetta di cetriolo, 5-6 foglie di borrana. Raddolcire a piacimento.

Oppure: Una bottiglia di *bordeaux*, un bicchiere di *curaçao*, una bottiglia di acqua di soda *(sodawater)*.

42. **Champagne cup** *(Shampoving)* bevanda inglese. — Una bottiglia di *champagne*, un bicchiere di xeres, un bicchierino di maraschino, una fetta di limone, due fette d'arancio di Siviglia, una fettolina di cetriolo, una bottiglia di Seltz.

43. **Le Bowles.** — *Bowles* si chiamano in Inghilterra e in America tutti i punch freddi dal nome delle zuppiere di cristallo o di porcellana in cui vanno serviti e che sono fornite di un apposito coperchio e di un cucchiaio per versare il liquido nei bicchieri.

Cucchiaio per le bowles.

Le *bowles* si fanno più o meno forti, più o meno fine secondo lo scopo e si servono nelle feste dopo le cene, dopo il thè. Esse si compongono di frutta fine, di zucchero e ghiaccio, di vini neri, bianchi e spumanti, ai quali s'aggiungono, quando si tratta di riunioni maschili liquori, e bibite spiritose. Vi sono *bowles* d'ogni genere e d'ogni sapore e vi s'impiegano qualche volta anche i fiori, come la reseda, le violette, il fior di tiglio messi in fusione nel vino, e le verdure, come il sedano, il rabarbaro e il cetriolo.

Tipo di bowle. Colle albicocche. Mettete in una terrina delle belle albicocche dalla buccia fina e dimezzate, copritele di zucchero finissimo in buona dose, chiudete la terrina e, trascorse alcune ore, versatevi sopra due litri di vino secco. Collocate la terrina in ghiaccio e aggiungetevi una bottiglia di *champagne*. Il *cardinal* di ananas e d'arancio, il *julep*, il *nectar*, il *punch* freddo di ananas (vedi N.° 40) non sono altre che *bowles*.

44. **Latte di mandorle.** — Scottate nell'acqua bollente 150 gr. di mandorle dolci e 12 mandorle amare, mondatele e pestatele finamente in un mortaio di pietra, versandovi un po' d'acqua pura con un po' di fiori d'arancio tostati collo zucchero, aggiungetevi poi ancora 4/5 di litro d'acqua, dimenate bene la pasta e spremetela a traverso un pannolino, amalgamandovi dello zucchero in polvere o un po' di sciroppo di zucchero. Certuni ripetono due volte l'operazione del pannolino o servono la polpa fina delle mandorle diluita col latte ottenutone.

45. **Latte di nocciole.** — Come il precedente, soltanto le nocciole si mondano con un coltellino o con un grosso strofinaccio.

46. **Latte di seme di popone (semata).** — Mettete in un mortaio di pietra due manate di semi di popone e pestateli fortemente, aggiungendo dell'acqua a poco a poco e continuate il lavoro finchè non vi restano che i gusci vuoti. Aggiungete ancora un po' d'acqua e filtrate la semata da un tovagliolo, raddolcendola con un cucchiaio o due di zucchero.

47. **Acqua d'orzo.** — Fate bollire un cespo di lattuga con 2 manate d'orzo naturale in 2 litri d'acqua finchè i grani s'aprono. Spremete il liquido a traverso un tovagliolo, passatelo una seconda volta, aggiungetevi, se deve servire come rimedio per la tosse, un po' di miele, un cucchiaino o due di sciroppo di lamponi o di marmellata di mele appiole. Se lo adoperate in qualità di astringente potete unirvi un po' di sugo di limone o far bollire coi grani un po' di scorza di quest'agrume tagliata finissima.

In Germania si suole mescolare coll'acqua d'orzo un po' di vino bianco o nero. La bibita che i Francesi chiamano *orgeat* è un latte di mandorle (vedi sopra) mescolato con un po' di zucchero e d'acqua di fiori d'arancio.

48. **Acqua di riso.** — Fate bollire due ore con molt'acqua 250 gr. di riso, spremete il liquido da un tovagliolo, aggiungetevi una goccia o due d'essenza di cannella o d'acido citrico e un po' di zucchero.

Oppure: Cuocete nel latte un po' di farina di riso tanto da formare un liquido denso e fatevi bollire insieme un pezzetto di cannella. Raddolcite e servitevene come astringente.

49. **Acqua di pane per persone convalescenti.** — Fate bollire un po' d'acqua con un pezzetto di cannella, levate la cannella, versate l'acqua su alcune fette di pane abbrustolito al forno. Dopo 20 minuti passate l'acqua e lasciatela freddare. Se la gradite dolce mettetevi alcune goccie di zucchero arrossato e diluito con un cucchiaio d'acqua.

Oppure: Tostate al forno alcune fette di pane di segale, versatevi sopra dell'acqua bollente, dopo alcuni minuti filtrate da un tovagliolo e aggiungetevi alcuni cucchiai di limonata.

Oppure: Fate bollire del pane bianco con molt' acqua. Dopo un'ora di cottura, colate il liquido da uno staccio, poi da un tovagliolo, unitevi un po' di marsala e un po' di limonata o di acido citrico.

50. **Idromele.** — Così chiamavasi anticamente il vino di miele o una bevanda composta di miele e acqua, quella stessa che nel primo atto della *Valchiria Siglinda* offre a *Sigmundo*.

51. **„ Hippocras "** *(bevanda medioevale).* — Di questa bevanda esistono ancora parecchie ricette caratteristiche. Se volete imitarle, ricordando la poesia dei tempi medioevali, legate in un sacchettino di velo 15 gr. di cannella, 6 garofani e una presa di noce moscata, tutto in polvere, e la scorza fina d'un limone e mettete il sacchetto in tre litri di vino nero buono con due cotogne tagliate a fette e pulite dal torsolo e mezzo bicchiere di miele e lasciate in fusione un paio di giorni.

52. **Il caffè.** — Il caffè dev'essere di qualità fina e di colore naturale. È buona usanza il sottrarne i grani avariati e farli tostare a parte. Per tostare il caffè occorrono secondo la qualità o poco più o poco meno di $^3/_4$ d'ora, perchè l'operazione dev'essere fatta adagio e con molta cura e diligenza, senza che la cuoca distolga un momento le mani dall'arnese che aveva una volta la forma di tamburino ma che fu sostituito da una padella coperta con manovella girante. Questa padella si deve scuotere frequentemente affinchè tutti i chicchi piglino lo stesso bel colore bruno; un sol chicco bruciato altera di molto il sapore del caffè.

Versate il caffè appena tostato in una scodella e copritelo con un pannolino ripiegato affinchè l'aroma non svapori, oppure spargetelo sopra una gelida piastra di marmo: il freddo vi farà ottenere lo stesso scopo. Badate però che il caffè da mettersi nella scodella dev'essere tostato un po' meno di quello che si sparge sul marmo.

Certuni hanno l'abitudine di mescolare col caffè tostato un cucchiaio di zucchero. È cosa opportuna il tostare sempre una piccola quantità di caffè alla volta e ciascuna qualità a parte, avendo cura che la padella sia occupata soltanto per metà. Il caffè si deve macinare di mano in mano che si adopera.

Vi sono macchine d'ogni genere per allestire il caffè ma esse esigono sempre molte cure. Per l'uso di famiglia la miglior maniera di cucinare il caffè e la più semplice è quella di mettere fra le brace un bricco di rame contenente dell'acqua o quella quantità di fondi che v'occorrono e di aggiungervi, quando il liquido bolle, la polvere necessaria. Quando il liquido torna a sobbollire, vi si dà un tuffo con un cucchiaio e il caffè è fatto.

Nelle grandi cucine non s'impiegano i fondi che sono utilissimi per l'uso di famiglia. I fondi si raccolgono in una pentola di ferro e si fanno giornalmente bollire alcuni minuti in fretta per poi riporli. Di quando in quando si versano via e si pulisce radicalmente la pentola. D'inverno quest'operazione si fa due volte al mese, tre volte d'estate.

53. **Caffè turco.** — Per fare questo caffè, molto aromatico e che si serve in chiccherine più piccole delle nostre, occorre un macinino turco e un bricco da caffè di rame, oggetti che si trovano nei negozi orientali.

Fate bollire nel bricco la quantità d'acqua pura che vi occorre per riempire le tazzine; quando bolle mettetevi per ogni tazzina un pezzetto di zucchero e, quando questo è sciolto, una cucchiaiata di caffè (deve essere in finissima polvere) per ogni convitato, ritirando subito il bricco dal fuoco. Collocate nella tazzina la schiuma che si forma sul liquido, fatelo ribollire 3 volte ritirandolo ogni volta, versatelo poi sulla schiuma e servitelo bollente. S'intende che la qualità del caffè dev'essere perfetta.

54. **Caffè in ghiaccio.** — Questa bibita si compone di buon caffè Moca filtrato, di sciroppo di zucchero e di panna. Mescolate i tre ingredienti in quelle proporzioni che più v'aggradano e mettete in ghiaccio.

55. **Estratto di caffè per gite, escursioni ecc.** — Macinate 130 gr. di caffè di fresco tostato, versatevi sopra 4 decilitri d'acqua bollente, filtratelo e chiudetelo in bottiglie. Potete fare l'infuso anche a freddo con una maggiore quantità di polvere. Se preferite un estratto dolce, servitevi degli sciroppi (vedi pag. 719) o preparate 12 decilitri di caffè fortissimo, fatelo sobbollire con 6 decilitri di sciroppo di zucchero e riponetelo in bottiglie.

56. **Cioccolata.**

Nell'acqua. Per 6 chicchere occorrono litri 1 ½ di acqua e 6 tavolette di cioccolata, finissima. Grattugiate la cioccolata, versatevi sopra un po' d'acqua fredda, riducetela come una pappina, aggiungetevi l'acqua rimanente e frullatela sul fuoco di carbone nell'apposita cioccolattiera di rame. Quand'è schiumosa servitela subito con zucchero a parte e panna.

Col latte. Eguali proporzioni come le precedenti. Tagliate le tavolette a pezzetti, mettete questi nella cioccolattiera stretta, copriteli d'acqua bollente e lasciateli sciogliere sull'angolo del fornello. Quando sono ridotti come una pappina liscia, fate bollire il latte con un guscio di vaniglia, collocate la cioccolattiera in una pentola piena d'acqua che terrete in ebollizione e versate a poco a poco il latte bollente sulla cioccolata rimestando sempre. Quando il latte sarà consumato, lasciate restringere la cioccolata a bagnomaria rimestandola di tanto in tanto. Potete prepararla anche la sera per la mattina e poi riscaldarla a bagnomaria.

57. **Cacao.** — Calcolate per ogni chicchera un cucchiaio scarso di polvere di cacao e un cucchiaio scarso di zucchero.

Sciogliete a parte il cacao con un pochino d'acqua, insieme allo zucchero, poi versatelo nel latte bollente e dimenate un momento. Invece della polvere di cacao, ch'è spesso adulterata, si possono prendere dei grani di cacao di *Caracas* e tostarli in un tamburino come quello del caffè per poi macinarli e adoperarli in ragione di 15 gr. per ogni tazzina di latte.

58. **Caffè, thè, cioccolata o cacao coll'uovo.** — Mettete in una chicchera un tuorlo d'uovo e un buon cucchiaio di zucchero, lavorate il composto finchè è schiumoso, diluitelo adagio adagio e rimestando con una di queste bevande e servite subito.

59. **Thè chinese.** — Il thè *(thea sinensis)* deriva da una pianta appartenente alla famiglia delle camelie. Non vi sono varietà di thè per ciò che riguarda la pianta, ma vi sono varietà infinite nella qualità di questo prodotto derivanti dal clima, dalle stagioni, dalla preparazione. Il thè verde e il thè nero sono sempre il prodotto del medesimo arbusto preparato diversamente.

Particolarmente pregiato e aromatico è quel thè di diretta provenienza chinese in cui si vedono oltre le foglie anche dei fiorellini disseccati. Un vecchio principio inglese afferma che quando si vuol allestire un buon thè conviene calcolare due cucchiaini di foglie per ogni convitato, uno per il convitato stesso e l'altro per la *theiera.* Questa proporzione per ogni chicchera di thè è difatti strettamente da osservarsi. La *theiera,* sia essa di metallo o di porcellana, dev'essere bene riscaldata prima di mettervi le foglie, poi vi si versa l'acqua bollente (essa deve avere bollito bene alcuni minuti) e si chiude ermeticamente. Il thè che dopo 5 m. sarà pronto si serve con rhum, cognac, panna, sugo di limone, anche con uova sbattute collo zucchero.

60. **Thè di limone.** — Fate bollire la scorza gialla tagliata finissima di un limone (per due persone) con due quartucci d'acqua, colate questa e servite collo zucchero e con del rhum. Col thè di limone s'adatta bene anche il *curaçao.*

61. **Thè medicinali, thè di foglie d'arancio.** — Hanno preso il nome di thè gl' infusi di varie piante medicinali, come il fior di tiglio, la camomilla, i grani d'ombrellifera, le teste di papavero, il lichene d'Islanda ecc.

È particolarmente buono e utile contro l'insonnia il thè di foglie e fiori d'arancio. Mettete in un bricco di porcellana 10 foglie fresche e 10 fiori, versatevi sopra mezzo litro d'acqua bollente. Dopo mezz'ora colate il liquido, aggiungetevi un po' d'acqua di fior d'arancio, o di cedro, e zucchero a piacere.

62. **Thè medicinale di liquirizia** *(coco).* — Fate un infuso nell'acqua bollente con alcuni pezzetti di sugo di liquirizia, aggiungetevi un po' di sugo di limone.

63. **Thè di mele appiole** *(Appio).*

Colle mele fresche. Levate il torsolo coll'apposito cannello, senza mondarle, a 12 mele appiole, tagliatele a pezzettini, mettetele in una terrina di porcellana con 6 grandi cucchiai di zucchero e un pugno di lamponi interi asciugati l'estate al sole o al forno, più 2 litri d'acqua e collocate la terrina al forno badando che l'acqua non bolla.

Colla marmellata. Sciogliete in ogni quartuccio d'acqua bollente un cucchiaio di marmellata di mele appiole (vedi Cap. 36) e mezzo cucchiaio di marmellata di lamponi (vedi Cap. 36).

64. **Thè di „mais"** *(Czay).* — Questo thè è molto usato in Russia e si prepara facendo bollire a lungo dei grani di *mais* (granturco) nell'acqua alla quale si aggiunge poi dello zucchero vanigliato e del cognac o del rhum.

65. **„Matè".** — I nostri poveri emigranti d'America che hanno la fortuna di tornare in patria parlano tutti del *matè* che hanno gustato nell'Argentina e nel Paraguay, il quale non è altro che un thè fatto colle foglie secche dell' *Ilex paraguayensis* e che si assorbe mediante cannelli di paglia o meglio di vetro o di metallo.

Questo thè ha un sapore piuttosto amarognolo che si corregge con zucchero e sugo di limone.

CAPITOLO TRENTESIMOQUINTO

Le composte da prepararsi al momento, la maniera di servire le frutta ecc. ecc.

1. **Composta di albicocche.** — Mondate 2 chilogr. di albicocche. Scegliete le più belle, circa 800 gr., e mettetele da parte, cuocete le altre con le bucce e con la metà del loro peso di zucchero e un pochino di acqua e di marsala, finchè sono ridotte come una *purée*, unendovi anche alcune delle loro mandorle mondate e peste. Passatele allo staccio, rimettete al fuoco questa specie di marmellata, unitevi le albicocche più belle dimezzate, lasciatele bollire un pochino e servite.

2. **Composta di ananas.** — Mondate uno o due ananas, tagliateli a fettine, spruzzateli col sugo di limone, cospargeteli di zucchero, collocateli in una compostiera di cristallo, guerniteli con frutta in composta o marmellata fina. Potete anche metterli in ghiaccio.

3. **Composta d' arancio.**

1. Mondate degli aranci, divideteli a spicchi, collocate questi con bell' ordine in una scodella di cristallo, versatevi sopra alcuni cucchiai di rosolio d' arancio e cospargeteli di zucchero fino.

2. Versate sugli aranci del semplice sciroppo di zucchero e guerniteli con della *gelée* di ribes o di cotogne.

3. Mondate e tagliate degli aranci a fette rotonde per traverso, levate i granelli, raccoglietene il sugo, mescolatelo con alcuni cucchiai di *gelée* di mela, versate la *gelée* sulle fette d'arancio disposte in bell'ordine.

Alla *gelée* di mela potete sostituire qualunque altra *gelée* di frutta che vi convenisse.

4. **Composta di carote.** — Soffregate 150 gr. di zucchero sulla buccia d' un limone o d' un arancio, bagnatelo con un po' d'acqua e di vino

bianco e fatelo sciroppare. Cuocetevi poi 400 gr. di carote tagliate a filetti, aggiungendoyi il sugo dell'arancio o del limone. Levatele, condensate il sugo, versatelo sulla composta, servite questa con guernizioni di noci in giulebbe (vedi Cap. seguente).

5. **Composta di castagne, semplice.** — Levate il guscio a 700-800 gr. di castagne grosse e cuocetele nell' acqua. Levate loro anche la buccia, badando che vi restino intere. Fate bollire 200-250 gr. di zucchero con un po' d'acqua e mezzo guscio di vaniglia; quando è sciroppato, levate la vaniglia e versatelo sulle castagne.

6. **Composta di castagne colla panna alla Soresina.** — Cuocete un chilogr. di castagne nel forno, badando soltanto di forarne con uno spillo la buccia, perchè si conservino morbide e non prendano la crosta. Mondatele con cura perchè restino intere e disponetele in una compostiera di cristallo, versatevi sopra della panna montata e mista con un po' di zucchero vanigliato, spolverizzate il composto con delle *pralines* pestate.

7. **Composta di castagne lessate.** — Levate il guscio a chilogr. 1 $^1/_2$ di castagne, fatele bollire nell'acqua, mondatele, passatele allo staccio, unitevi della cioccolata grattata o del cacao e dello zucchero a piacere, ripassatele allo staccio, disponete il composto in forma di piramide e copritelo di panna montata, spolverizzata di zucchero.

8. **Composta di ciliege.** — Mettete al fuoco in una cazzarola di rame 500 gr. di ciliege fresche, scelte e senza gambi, con un bicchiere d'acqua, un bicchiere di vino nero, 100-150 gr. di zucchero, un pezzetto di vaniglia e di cannella e la buccia trita d' un limone. Cuocetele molto lentamente, levatele poi con un mestolo forato e collocatele a parte. Fate condensare l' intinto e passatelo da un colino sulle ciliege. Potete far bollire col liquido alcune mandorle amare.

9. **Composta di cotogne.** — Mondate le cotogne, levate loro il torsolo e tagliatele a spicchi regolari, poi fatele cuocere nell'acqua con un quarto di tutto il loro peso di zucchero, aggiungete anche i' cascami. Quando sono morbide, senza essere molli, levate le fette, collocatele in una scodella di cristallo, restringete il liquido, fatelo passare allo staccio, condensatelo ancora, unitevi il sugo di un limone e versatelo sulle fette.

10. **Composta di mele.** — Mondate 12 piccole e buone mele *reinette*, levate loro il torsolo col cannello, cuocetele nell' acqua con un pochino di zucchero e la scorza trita fina d'un limone. Scolatele, disponetele sopra un piatto, mettetevi un ripieno di amaretti, di sultanina e di

cedro trito misti con un po' di zucchero e qualche rosolio, oppure di buona marmellata d'arancio, poi ristringete il sugo con un altro po' di marmellata, unitevi qualche cucchiaio di rosolio di vaniglia e versatelo sulle frutta.

Oppure: Mondate e tagliate delle buone mele a fette e cuocetele con un po' di scorza di limone nell' acqua zuccherata ma non tanto che si sciolgano. Foderate di carta il fondo d' un piccolo stampo liscio da *charlotte* e bagnate tutto lo stampo con del rosolio di frutta, poi collocatevi le fette più strettamente che vi è possibile e lasciatele riposare un' ora circa. Capovolgete lo stampo sopra un piatto e versate sulle mele sformate il loro sugo ridotto e mescolato con qualche buona marmellata.

11. **Composta di mele coll'arancio o col limone.** — Mondate delle mele, tagliatele a fettoline, mettetele al fuoco con poc' acqua col quarto del loro peso di zucchero e un po' di scorza di limone o d' arancio e cuocetele adagio finchè sono ridotte come una densa poltiglia, che passerete allo staccio e dimenerete bene finchè sarà fredda; intanto mondate 2-3 aranci o 2-3 limoni con molta diligenza, tagliateli a fette per il traverso e mettete queste in una scodella coprendole di zucchero. Dopo qualche tempo levatele e unitele alla *purée* colla quale avrete mescolato lo zucchero mezzo sciolto col sugo degli agrumi. Guernite il piatto con della *gelée* di ribes o di cotogne.

12. **Composta di popone.** — Mondate un popone molto sugoso e ben maturo, tagliatene la polpa soda a pezzetti regolari e quadrati, cospargetela di sugo di limone e di zucchero fino. Al momento di servirla versatevi sopra alcuni cucchiai di rosolio di vaniglia. Se avete del ghiaccio a disposizione, fatevi freddare il popone un' ora prima di servirlo.

13. **Composta di pere.**

1. Mondate delle pere moscatelle tutte eguali e cuocetele con un po' d' acqua acidulata col sugo di limone e il quinto del loro peso di zucchero. Quando sono morbide disponetele a piramide in una scodella di cristallo e versatevi sopra il loro sugo ristretto, oppure un po' di denso sciroppo di frutta.

2. Levate il torsolo col cannello ad alcune belle e saporite pere d' estate, mondatele, cuocetele nell' acqua con un po' di zucchero, mettetevi un ripieno di marmellata o di amaretti pesti misti con un po' di sciroppo ridotto, disponetele regolarmente in un' alzata e cospargetele di mandorle *pralinées* pestate fine.

3. Mondate e tagliate delle pere d' inverno a fette, cuocetele nell' acqua con un po' di zucchero e del vino bianco in quantità eguale dell' acqua, oppure nell' acqua con alcuni cucchiai di sciroppo di lamponi, o di ribes, o con un po' di marmellata di pesca o d' albicocca bene sciolta.

14. Composta di pesche. — 1. Mondate un chilogr. di pesche, passatene la metà allo staccio, unitevi 150-200 gr. di zucchero, cuocete un poco questa marmellata con del vino bianco, aggiungendovi alcune mandorle di pesca mondate, fate bollire a parte con un po' d'acqua zuccherata l'altra metà delle pesche tagliate a pezzetti, unite ogni cosa, disponete la composta in una scodella di cristallo e guernitela con dei fiocchetti di *gelée* di ribes o di lampone.

2. Cuocete nell'acqua zuccherata le pesche mondate, dimezzate o tagliate a spicchi, unitevi poi un po' di sciroppo a vostra scelta, o qualche cucchiaio di rosolio o di rhum, versandovi sopra il loro sugo ristretto. Potete cuocere le pesche anche al forno ripiene di malaga e coperte di zucchero.

15. Composta di rabarbaro. — Mondate dei freschi steli di rabarbaro, tagliateli a pezzettini o a filetti, metteteli in una scodella da *soufflé* col quinto del loro peso di zucchero pestato fino, collocate la scodella al forno per 30-40 m.

16. Composta di susine fresche.

Susine nere. Prendete un chilogr. di susine nere, mondatene la metà e cuocete l'altra metà colla metà del loro peso di zucchero e un po' d'acqua, senza levar loro le bucce. Quando le susine sono sciolte passatele da uno staccio senza comprimerle, rimettete la marmellata liquida e rossa al fuoco e fatevi sobbollire molto adagio le susine mondate e intere, badando che non si rompano.

Susine bianche o della regina (reines Claude). Cotte semplicemente con acqua, con il quinto del loro peso di zucchero e un po' di vaniglina.

17. Composta di susine secche. — Mettete al fuoco 500 gr. di belle susine grosse, seccate al sole o anche di *pruneaux fourrés* (vedi Cap. 38) con un bicchiere di buon vino nero, un bicchiere d'acqua, 100 gr. di zucchero, 3 chiodi di garofano e un pezzetto di cannella. Quando bollono dimenate un pochino il composto e, prima che le susine si rammolliscano troppo, levatele e mettetele in una compostiera, poi ristringete il sugo e passateglielo sopra da un colino.

18. Composta di frutta diverse cotte. — Cuocete separatamente nell'acqua zuccherata e fino che sono morbide parti eguali delle frutta diverse che offre la stagione: pere, mele, pesche, albicocche tagliate a fettine, susine nere, susine della regina *(reines Claude)*, *mirabelle*, ciliege, ecc. ecc. Quando le avrete scolate e riunite in una scodella di vetro, fate condensare il sugo riunito di tutte le frutta e versatelo sopra la miscela. Potete unire al sugo un po' di rhum, o di rosolio, o qualche sciroppo buono.

19. **Composta di frutta diverse crude** *(Macédoine de fruits)*. — Disponete in una scodella di cristallo una raccolta di frutta diverse: pesche e albicocche mondate e dimezzate, *reines Claude* dimezzate, popone a pezzi quadrati o a filetti, fichi mondati e dimezzati, fragole, ribes, lamponi, ciliege (senza nòcciolo levandolo coll'apposito arnese), fettine d'ananas, se ne avete, ecc. ecc., spruzzate le frutta con del buon rhum Giammaica e spolverizzatele abbondantemente di zucchero.

Arnese per levare il nòcciolo alle ciliege.

20. **Maniera di servire gli aranci.** — Fate delle incisioni nella buccia degli aranci che vadano regolarmente dall'alto al basso, e staccate la buccia senza disgiungerla in fondo e in modo che risulti su per giù come il calice d'un fiore; aprite anche gli spicchi, badando però che alla base restino uniti. Spolverizzate internamente le frutta con dello zucchero vanigliato in abbondanza e disponetele nelle alzate di cristallo con molte foglie frammezzo.

Arancio preparato.

Oppure: Mondate gli aranci, tagliateli a fette traversali e spolverizzateli di zucchero.

21. **Maniera di servire le fragole ananas.** — Mondate 2 limoni sugosi, tagliateli a fettine, involgete queste nello zucchero finissimo, ripetete 2-3 volte l'operazione. Collocate 500 gr. di belle fragole ananas ben mature in un'alzata di vetro, cospargetele di zucchero finissimo e di rhum, servitele guernite colle fette di limone.

22. **Maniera di servire le fragole di bosco.** — Mettete in un'alzata di vetro 500 gr. di fragole scelte di bosco, disponendole a piramide, spruzzatele col sugo di limone, spolverizzatele di zucchero, guernitele con della densa panna montata e un po' inzuccherata, formando degli sgonfiotti regolari, in corona, e lasciando libero il centro.

23. **Maniera di servire il ribes.** — Procuratevi del ribes grosso e maturo e sgranatelo, badando di non sciupare i chicchi. Lavatelo, fatelo sgocciolare, cospargetelo in buona dose di zucchero fino aromatizzato col limone, coll'arancio o colla vaniglia.

Oppure: Prendete dei grappoli grandi di ribes, intingeteli, dopo averli lavati, in una soluzione leggera di gomma arabica, poi nello zuc-

chero pestato in polvere non troppo fina. Potete prendere anche dello zucchero candito. In questo modo si possono servire le fragole, l'uva, le ciliege fresche e nello spirito bene asciugate.

24. **Maniera di servire i lamponi.** — I lamponi scelti di giardino (badate che non siano bacati) si collocano in una scodella di cristallo, si irrorano con qualche goccia d'arac, di cognac, di xeres o bordeaux, e si spolverizzano con lo zucchero aromatizzato come il ribes sgranato.

25. **Maniera di servire il popone.** — Dividete il popone a metà per il lungo e per il largo e, dopo averne levato con diligenza i semi e la parte fibrosa, tagliatelo a fette assecondandone le costole.

Se fossero troppo grandi fate due parti d'ogni costola. Disponete le fette in corona in una scodella di cristallo sottoponendovi delle foglie verdi, oppure a guisa di ruota in un piatto accompagnandolo tanto collo zucchero pesto come con sale e pepe. (Il popone si serve in genere coi salati prima o dopo la minestra). Se v'aggrada potete anche mondarlo levandogli tutta la parte verde che non si può mangiare.

26. **Popone ripieno.** — Scegliete un buon popone *Prescott* maturo e profumato. Fategli un incisione circolare intorno al gambo levando via una specie di coperchio, estraetene i semi con un cucchiaio d'argento, poi con una certa arte anche la polpa che taglierete a dadi. Spolverizzate di zucchero l'interno del popone, poi riempitelo coi dadi e con delle fragole ananas spargendo di mano in mano dello zucchero sul composto.

Versatevi finalmente un bicchiere di buon *Kirsch*, chiudete il popone col pezzo di scorza levato da principio, saldandolo con del burro fresco, poi mettetelo, prima di servirlo, almeno 12 ore in ghiaccio. In mancanza di fragole ananas prenderete fragole di bosco o lamponi.

27. **Maniera di servire le altre frutta.** — I mandarini, i banani, le albicocche, le pere, i fichi, i kaki, le lazzerole, i chichingeri, le sorbe e le nespole (queste due si fanno maturare nella paglia), le nespole del Giappone si servono frammezzate di foglie verdi. Le pesche mondate sono buone col vino, specie coi vini fini, e si possono servire a fette in una scodella di cristallo, coperte di marsala.

Le ciliege, le susine nere (a meno che non siano appena colte e non abbiano conservato la polverina caratteristica), le susine della regina *(reines Claude)*, i mirabolani, le *mirabelle*, le giuggiole, le mele si lavano e si asciugano con dei pannolini. Le mele si strofinano con un pannolino a ciò piglino il lucido. Anche queste frutta si servono frammezzate di foglie. L'uva (questa misura si rende necessaria dopo che si è generalizzato l'uso d'irrorare le viti col solfato di rame) si lava bene,

si taglia a grappoletti e si fa asciugare sopra un tovagliolo per servirla frammezzata di foglie verdi.

Gli ananas si portano in tavola interi, poi si tagliano a fette.

Le cesarelle si lavano in un catino grande, con molt'acqua, sistema che consente anche di sottrarne la parte avariata e le foglie che vi fossero frammischiate, poi si lasciano scolare su uno staccio di crini e si servono con del vino nero e dello zucchero pesto, oppure collo zucchero e il sugo di limone.

Le more ben lavate si servono collo zucchero e col sugo di limone.

I melagrani si servono spaccati in due parti e collo zucchero in polvere.

Le noci si servono tanto intere collo schiaccianoci, come divise per metà, oppure si rompono con grande cautela per levarne i gherigli interi che si collocano sopra un piatto guernito d'una salvietta. Così le nocciòle.

Le mandorle *zacarelle* si servono intere, le altre si sgusciano si mondano coll'acqua bollente e si fanno tostare al forno. In certi paesi si servono spolverizzate di sale.

Le altre frutta secche, uva malaga, fichi, datteri, nocciòle americane ecc. ecc. si servono come sono avendo cura di pulirle bene.

Le castagne cotte al forno o nella padella forata si servono mondate fra un tovagliolo che le mantenga calde, così quelle lesse senza buccia: le castagne lesse colla buccia si servono senza salvietta.

28. **Diverse maniere di cuocere le castagne.**

1. Nella padella forata, sul fuoco di carbone, facendole *saltare* continuamente. Prima di cuocerle, praticate un lungo taglio orizzontale nel guscio badando di non intaccare il frutto.

2. Al forno, sulla lamiera. Prima di mettere le castagne al forno ne foracchierete il guscio con uno spillo, o leverete via una piccola parte del guscio badando che rimanga intatta la buccia.

3. Nella cenere calda, con un taglio traversale a ciò non scoppino.

4. Lessate nell'acqua, senza toccare il guscio, oppure con un piccolo taglio traversale e con 2-3 foglie d'alloro e un pizzico di sale. In Romagna si fanno lessare nel vino bianco.

5. Senza guscio, lessate nell'acqua con alcune foglie di salvia e un poco di sale.

29. **Maniera di cuocere le pannocchie all'americana.** — Scegliete delle pannocchie *al latte*, cioè che abbiano i grani formati ma immaturi, fatele bollire per ben due ore nell'acqua salata, smezzatele, spalmatele per lungo di burro fresco e poi.... sgranatele coi denti.

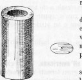
CAPITOLO TRENTESIMOSESTO

Composte di frutta da credenza, marmellate, „ gelées ", frutta nello spirito.

REGOLE GENERALI

Condizioni essenziali per fare delle buone composte sono la freschezza, la perfezione e il giusto grado di maturità delle frutta, la qualità dello zucchero, l'eguaglianza del calore piuttosto degradante verso la fine del lavoro; perciò il fuoco di carbone, la diligenza nel rimestare e nello schiumare, la prontezza nell'evitare che le conserve passino di cottura.

Esse si preparano in un apposito arnese di rame, specie di bastardella senza stagnatura perchè nel rame i colori delle frutta non si alterano. Badate tuttavia di non lasciarvi mai freddare le conserve che diverrebbero assai nocive, anzi per evitare un altro pericolo servitevi sempre d'una schiumarola di ferro smaltato. Oltre la schiumarola vi occorrerà una spatola di legno per rimestare.



Vaso per fare le composte col metodo Appert.

I vasi in cui si conservano le composte devono essere sempre bene lavati, asciugati e disinfettati collo zolfo. (Per far ciò li capovolgerete e, accendendovi sotto alcuni solfanelli, procurerete che il vapore e il fumo vi penetrino).

Un pizzico d'acido salicilico ben rimescolato colle conserve contribuisce molto alla loro conservazione : ottiene lo stesso scopo un pezzo di zenzero candito (si trova nelle grandi

drogherie). Potete anche sovrapporvi un disco di carta imbevuta nel rhum, o nel cognac, o spolverizzata di acido salicilico. Prima di chiudere i vasi col tappo a smeriglio aspettate sempre 4-5 giorni, badate quindi che il tappo combaci bene. Le vesciche di maiale lavate e rammollite impediscono, come la carta pergamena, che l'aria penetri entro i vasi.

Riponete sempre le composte in un luogo fresco e asciutto.

Sezione I.

Conserve di frutta intere e a pezzi.

1. **Sistema Appert.** — Procuratevi dei vasi da conserve che si possano chiudere ermeticamente e il cui coperchio v' offra la garanzia d'una lunga durata. In mancanza di questi vasi fatevi allestire dal lattoniere dei recipienti di latta della capacità d'un litro al più, che abbiano la forma che indica il disegno e una parte del coperchio saldata all'orlo, più un numero eguale di dischi pure di latta che si fanno poi saldare su questo coperchio. Questi dischi devono avere un minuscolo forellino nel mezzo altrimenti la saldatura riesce più difficilmente (sul forellino si lascia cadere l' ultima goccia di stagno).

Riempite i vasi (ben lavati e asciugati) di frutta preparate a norma delle ricette e versatevi sopra dello sciroppo di zucchero più o meno denso secondo il vostro gusto. In genere si calcola un terzo di zucchero del peso delle frutta, ma per chi ama il dolce si può aumentare la dose fino allo stesso peso delle frutta. Fate bollire lo zucchero con litri uno d' acqua per ogni chilogr. e abbiate cura di levarne la schiuma e tutte le parti impure che si radunano sull'orlo della cazzarola (vedi pag. 579). Calcolate per ogni vaso circa la metà della sua capacità di sciroppo e fate bollire questo più o meno secondo il grado di dolcezza che desiderate.

Sulle frutta lo verserete (a meno non si tratti di fragole o lamponi che lo vogliono freddo) non bollente, ma tuttavia piuttosto caldo, affinchè esse si ristringano per lasciare il posto ad altre che aggiungerete badando però che nel vaso rimanga un vuoto di un centimetro circa. Quando tutti i vasi sono debitamente preparati, fatevi saldare da un lattoniere, che chiamerete in casa, il dischetto di latta, badando che non penetri nelle frutta l' acido muriatico.

Collocate i vasi uno accanto all'altro in un paiolo foderato di paglia, circondateli pure di paglia, affinchè non si rovescino, empite il paiolo d' acqua fredda in modo che i recipienti sopravanzino d' un dito dal

suo livello, fate bollire l'acqua e tenetela a bollore costante e leggero 25 m. o quel tanto che indicano le ricette speciali. Levate poi il paiolo dal fuoco e lasciatevi freddare i vasi coll'acqua.

Le frutta così preparate si conservano anche due anni mantenendo la freschezza e il profumo del primo giorno.

2. **Sistema delle 4 operazioni.** — Prendete sempre egual peso delle frutta di zucchero. Calcolate mezzo litro d'acqua per ogni chilogr. di zucchero e mettete zucchero, acqua e frutta al fuoco, badando che queste cuocendosi mantengano una certa consistenza. La durata della cottura dipende dalla qualità delle frutta che d'altronde non devono essere nè troppo acerbe nè troppo mature e in ogni modo tutte allo stesso grado di maturità. Quando vi sembrano cotte, levatele con la schiumarola e collocatele in una catinella di porcellana. Rimettete lo sciroppo sul fornello, cuocetelo ancora un momento, poi quando ha perduto il primo bollore, versatelo sulle frutta coprendole con un disco di carta a ciò non sporgano dal liquido.

Il giorno seguente (2.ª operazione) condensate un poco lo sciroppo e versatelo tiepido sulle frutta.

Il terzo giorno (3.ª operazione) ripetete il lavoro, ristringendo sempre più lo sciroppo.

Il quarto giorno (4.ª operazione) rimettete lo sciroppo al fuoco lasciandovi anche le frutta. Quando hanno bollito un minuto, levatele, badando di farle bene sgocciolare, ristringete di nuovo il liquido, che questa volta dev'essere quasi filante e, dopo aver collocato le frutta in un vaso di vetro, unitevelo appena si è intiepidito. Trascorsi 3-4 giorni, coprite bene il vaso e riponetelo in un luogo asciutto. Le frutta così allestite possono durare più d'un anno conservando il loro profumo.

Se lo sciroppo non basta conviene farne dell'altro e rifondere.

3. **Albicocche** *(Prunus armeniaca)*.

N.° 1. *Col metodo Appert* (vedi ricetta N.° 1). Dimezzate, senza mondarle, e mescolate colla sesta parte delle loro mandorle mondate.

N.° 2. *Col metodo Appert.* Come il numero 2.° delle pesche, cioè con l'acqua delle loro mandorle. Le albicocche non vanno mondate.

N.° 3. *Colle quattro operazioni.* (vedi ricetta N.° 2) Intere senza mondarle e badando di non cuocerle troppo.

N.° 4. *Colle quattro operazioni*, prendendo albicocche immature, ancora verdi col nòcciolo molle. In questo caso conviene mondarle facendole riscaldare in un ranno leggero, e gettandole poi nell'acqua calda: sbucciate che siano, si ripongono per 24 ore nell'acqua fredda.

Potete aggiungervi un po' di vaniglia o del sugo di limone. Prima di cuocere le frutta si devono foracchiare con uno spillo grosso.

N.° 5. *Colle quattro operazioni, ripiene.* Abbiate cura di levare il nòcciolo delle albicocche, lasciandole possibilmente intere. (Devono essere piuttosto grandi). Quando hanno bollito la prima volta collo zucchero, riempite il vano del nòcciolo con un po' di marmellata d'albicocca, di pesca, di lampone o d' altre frutta, o con piccole frutta confettate, mettetevi anche una mandorla mondata, chiudete il buco con uno stecchino, poi procedete nelle vostre operazioni, evitando l'ultima volta di far cuocere le frutta.

N.° 6. *Coll' aceto.* Come il N.° 4 delle pesche, (pag. 757) aggiungendo però alla composta la metà delle mandorle d' albicocca mondate.

N.° 7. *Colla gelée di ribes.* Fatte le quattro operazioni unitevi della *gelée* di ribes (vedi più oltre).

N.° 8. *Metodo spiccio.* Prendete il doppio peso di zucchero delle albicocche e mezzo litro d'acqua per ogni chilogr. di zucchero. Fate bollire lo zucchero coll' acqua e colla metà delle mandorle mondate, finch'è filante, unitevi le albicocche, lasciatele sobbollire 2-3 volte, riponetele. Se lo sciroppo perdesse la densità condensatelo al fuoco.

N.° 9. *Col rhum.* Come le pesche (vedi pag. 757).

4. **Ananas** *(Bromelia ananas).*

N.° 1. *Col metodo Appert* (vedi ricetta N.° 1). Cottura 35-45 m.

N.° 2. *Colle quattro operazioni* (vedi ricetta N.° 2) per ogni ananas calcolerete 300 gr. di zucchero.

N.° 3. *A freddo col rhum.* Tagliato a fette, disposto a strati nei vasi di vetro con dello zucchero pesto coperto di rhum.

5. **Aranci** *(Citrus aurantium).*

N.° 1. *Nello sciroppo.* Mettete 12 aranci nell' acqua fredda. Dopo 24 ore fateli cuocere finchè sono morbidi ma non molli mettendoli al fuoco con dell'altra acqua fredda; levateli e gettateli per la terza volta nell' acqua fredda. Prendete il doppio peso di zucchero degli aranci pesati crudi, fatelo cuocere con dell' acqua fino alla perla asciutta (vedi pag. 580). A questo punto immergetevi gli aranci tagliati a dischi per traverso (avrete ottenuto circa 6 dischi per ogni arancio) e ben puliti dai granelli e lasciateli cuocere circa un' ora, cioè finchè divengono trasparenti; allora riponeteli senz' altro. Lo sciroppo si condensa da sè. Potete prendere anche tre parti di zucchero, per due parti d'arancio. Se bramate che abbiano un sapore forte, fate sciroppare lo zucchero con una parte dell' acqua in cui hanno bollito, la quale in genere si cambia una volta

durante la cottura. Nelle composte d'arancio si prende qualche volta anche il triplo peso di zucchero del peso delle frutta.

N.° 2. *Piccoli aranci verdi. Colle 4 operazioni.* (Vedi ricetta N.° 2). Macerate i piccoli aranci nell'acqua fredda e mutate questa ogni giorno. Trascorsa una settimana cuoceteli, mettendoli al fuoco (dopo averli forati in più parti) coll'acqua fredda. Rinnovate quest'acqua finchè resta incolore, poi preparate uno sciroppo col doppio o anche il triplo del loro peso di zucchero, versatelo tiepido sugli aranci e ripetete l'operazione tre volte ristringendolo sempre.

N.° 3. *Colle „ gelées " di frutta.* Preparati tanto a fette come nel N.° 1, quanto interi come nel N.° 2, v'aggiungerete alla fine qualche *gelée* di vostro gradimento, di mele, ribes, lampone ecc.

N.° 4. *Colle „ gelées " di mele e il sugo di limone.* Come il N.° 1. Quando sono preparate e pronte a riporsi, scolate lo sciroppo, unitevi un po' di *gelée* di mele liquida e il sugo d'un limone per ogni chilogr. di frutta, fatelo sobbollire ancora una volta e versatelo sulle fette di arancio.

N.° 5. *Col rhum.* Come il N.° 1 aggiungendo alla fine un bicchiere di rhum o di cognac per ogni chilogr. di frutta.

N.° 6. *Per la mostarda.* Come le *chinette* (vedi ricetta N.° 12).

6. **Arancio** *(scorze d'arancio).*

Di aranci dolci. Mondate regolarmente gli aranci staccandone tutta la scorza in forma di foglie che cuocerete mettendole al fuoco nell'acqua fredda. Il giorno seguente pesate le scorze; per due parti di scorze prendetene tre di zucchero, fate sciroppare questo con un po' d'acqua e di sugo d'arancio e versateglielo sopra, dopo averle levate dall'acqua. Trascorse 24 ore cuocete il composto finchè le scorze appaiono trasparenti e riponetelo.

Di aranci amari. Tagliate gli aranci a metà per il lungo e fateli bollire bene, badando però che non si rompano. Quando sono freddi, levate via tutta la polpa con un cucchiaino d'argento e gettate le scorze nell'acqua fredda. Pesatele poi, prendete il doppio del loro peso di zucchero, riducete questo a sciroppo, levate le scorze dall'acqua fredda e immergetele nello sciroppo senza farle cuocere. Procedete poi col metodo delle 4 operazioni, facendo bollire le due ultime volte le scorze col liquido.

7. **Angelica** *(Archangelica officinalis).*

Colle 4 operazioni. (vedi pag. 744) Gli steli d'angelica si colgono nel colmo dell'estate e prima di confettarli si preparano come quelli

di rabarbaro. Per mondarli dai filamenti è tuttavia necessario di cuocerli un pochino, e per toglier loro l'amaro, dopo cotti, si lasciano alcune ore nell'acqua fredda, cambiandola due tre volte.

8. **Barbabietole.** — Nei paesi del nord si fa una composta colle barbabietole rosse per adoperarne il sugo come materia colorante, ma è cosa assai insipida.

9. **Bèrbero** *(Berberis vulgaris*, franc. *Épine vinette)*. — Le tedesche pazienti, che fanno grande uso di questa composta per guernire le torte, ne colgono i piccoli grappoli maturi, ma non vizzi ancora, e con un ago levano via i nocciolettі delle frutta, fanno quindi sobbollire con egual peso di zucchero ridotto a sciroppo filante questi grappolini interi, poi li mettono in una cazzarola al forno, disponendoveli a strati con dello zucchero pesto e ve li lasciano finchè sono confettati.

10. **Carote** *(Daucus carota)*.

N.° 1. *Colle 4 operazioni* (vedi ricetta N.° 2). Tagliate a dischi, mondate e cotte prima nell'acqua.

N.° 2. *Col limone (cheveux d'ange)*. Tagliate le carote crude a listarelle sottilissime, non meno sottili d'un solfanello, badando che non si rompano s'è possibile, e fatele cuocere un momento nell'acqua. Per 560 gr. di queste carote prendete 560 gr. di zucchero e 4 limoni. Staccate con un coltellino la scorza gialla finissima dai limoni badando che riesca in forma di listarelle, e strizzatene il sugo sullo zucchero. Fate bollire questo 4-5 minuti, immergetevi poi i filettini di carota e di scorza di limone e lasciate sobbollire il composto finchè le carote hanno perduto il loro sapore primitivo, badando però che non si sciolgano. Levatele con una grande schiumarola, ristringete il sugo e versateglielo sopra.

N.° 3. *Col limone e coll'arancio*. Procedete come sopra prendendo invece 2 aranci e 2 limoni le cui scorze finissime pesterete in un mortajo di pietra o di porcellana insieme allo zucchero.

N.° 4. *Coll'aceto*. Cuocete nell'acqua i filettini di carota con la scorza tagliata finissima del limone, cuocete pure per ogni chilogr. di carote litri 1-1 $^1/_4$ d'aceto, 800-900 gr. di zucchero e il sugo di due grossi limoni, fatevi sobbollire i filetti, non prima che il liquido sia ridotto a una specie di giulebbe. Condensatelo ancora un poco e versatelo sulle carote. Se vi piace aggiungete al composto delle spezie e anche un po' di zenzero candito.

N.° 5. *Nel mosto*. Le carote preparate prima colle 4 operazioni (vedi pag. 744) si possono mettere anche nel mosto ristretto.

11. **Cedri** *(Citrus cedrata).*

N.° 1. Fate cuocere i cedri con molt' acqua, finchè si possono forare facilmente con uno stecchino. Praticatevi quindi un foro in cima e uno in fondo per poterne agevolmente estrarre con la spatoletta di legno la parte midollosa, metteteli in un catino con dell' acqua salata e lasciateveli 6 giorni, poi collocateli per un' altra settimana nell' acqua pura rinnovando questa due volte al dì. Fate bollire il doppio peso di zucchero dei cedri con dell'acqua, versatelo tepido sulle frutta, il secondo, il quarto e il sesto giorno fatevi bollire insieme le frutta, il terzo e il quinto cuocetelo solo e versatelo freddo sulle frutta.

N.° 2. Tagliati a metà i cedri spremetene il sugo, poi tagliateli a dischi, cuoceteli e procedete come sopra.

N.° 3. Mondateli togliendo loro la prima scorza soltanto, divideteli per il lungo in 8 parti, metteteli un giorno nell' acqua salata, poi una settimana nell'acqua fredda mutandola ogni giorno, cuoceteli quindi nell' acqua pura e terminate di prepararli come al N.° 1, con le solite ribolliture dello sciroppo.

Se v' aggrada potete aggiungere all' acqua in cui li cuocete un po' di sugo di limone.

12. **Chinette** *(Citrus bigaradia sinensis).* — Prendete delle *chinette* verdi, mettetele nell' acqua bene salata e lasciatevele 6 giorni. Fatele bollire quindi con dell' acqua pura alla quale avrete aggiunto un pezzetto di allume, ciò che contribuisce a dare alle frutta la trasparenza, e se le cuocete intere, abbiate cura di foracchiarle con una forchetta. Quando sono molli, ma non tanto da perdere la forma, mettetele di nuovo nell' acqua pura e fredda e lasciatevele altri 6 giorni mutando l' acqua due volte al dì. Fate poi sciroppare lo stesso peso di zucchero delle chinette crude, gettatelo tepido sulle frutta levate dall' acqua. Dopo due giorni cominciate a far bollire lo sciroppo ristringendolo e versandolo appena tepido sulle chinette (se fosse bollente diverrebbero dure); ripetete questa operazione finchè le frutta sono compenetrate di questo sugo che non dev' esser tanto denso da indurire e nemmeno tanto liquido da ammuffire. Per evitare quest' ultimo inconveniente v'aggiungerete dopo la prima operazione ancora il terzo o la metà del peso primitivo delle chinette di zucchero. In questo modo potete preparare gli aranci dolci e gli amari badando però che siano ancora verdi.

13. **Ciliege** *(Prunus cerasus).*

N.° 1. *Col metodo Appert.* (Vedi ricetta N.° 1). Intere.

N.° 2. *Colle 4 operazioni.* (Vedi pag. 744). Intere o senza nòcciolo. V' ha una qualità di ciliege nelle quali il nòcciolo si cava collo stelo,

che i tedeschi chiamano *Glaskirschen* e che servono ottimamente allo scopo. Più efficace ancora è la macchina apposita per levare i nòccioli alle ciliege che si trova in commercio. Non potendo disporre nè di questa, nè delle ciliege speciali, converrà avere la pazienza di levare il nòcciolo con uno spillo. Aggiungete, se v'aggrada, un po' di vaniglina ecc.

N.° 3. Come al N.° 2 facendo bollire nel liquido entro un sacchetto d'*organdis* i nòccioli rotti delle ciliege colle mandorle peste. In questo caso bastano anche due operazioni. Lo sciroppo deve però essere molto condensato e il peso dello zucchero un po' più abbondante di quello delle ciliege (pesate senza nòcciolo).

N.° 4. *Nell' aceto.* Come le susine della regina, tuttavia senza foracchiare le frutta. Se sono visciole si fanno semplicemente riscaldare ma non bollire.

N.° 5. *All' inglese.* Come il N.° 6 delle susine (vedi pag. 761).

N.° 6. *Col ribes.* Prendete un chilogr. di ciliege saporite, un chilogr. di zucchero e fate bollire questo con mezzo litro di sugo filtrato e chiarito di ribes rosso. Immergete le ciliege nello sciroppo di ribes e lasciatele sobbollire, levatele via, riducete lo sciroppo e versatelo prima che si rapprenda sulle ciliege. Se il giorno seguente fosse liquido fatelo ribollire.

N.° 7. *Coi lamponi.* Levate i nòccioli a 1 chilogr. di ciliege, prendete egual peso delle frutta di zucchero e mettetelo al fuoco con poca acqua; quando fa le bolle immergetevi le ciliege, lasciatele sobbollire, riponete ogni cosa. Il giorno seguente passate da uno staccio lo sciroppo, aggiungetevi circa un quartuccio di sugo di lamponi, condensateli insieme, fatevi ribollire le ciliege e riponete. Se non volete ripetere la bollitura aggiungete al sugo di lamponi il suo peso di zucchero.

N.° 8. *Colla „gelée" di lamponi e di ribes.* Mettete 500 gr. di lamponi e 500 gr. di ribes rosso sgranato, in una pentola nuova, a bagnomaria. Quando il sugo è uscito dalle frutta passatelo, premendo, dallo staccio, e mettetelo al fuoco con egual peso di zucchero. Allorch'è cotto, ciò che riconoscerete dal cessare della schiuma, unitevi 500 gr. di amarasche e 500 gr. di visciole che avrete fatte bollire prima col loro peso di zucchero e un po' d'acqua, mettendo da parte ad uso di sciroppo il loro liquido ristretto. S'intende che le ciliege non dovranno essere cotte al punto da sciogliersi.

N.° 9. *Col rhum.* Come le susine della regina diminuendo se volete la quantità dello zucchero. Al rhum potete sostituire il cognac.

N.° 10. *Conserva di visciole (Griottade).* Fate bollire un litro d'acqua con 2 chilogr. di zucchero, fino al secondo grado (vedi pag. 580),

unitevi un chilogr. di visciole, lasciatele sobbollire e riponete il composto, aggiungendovi un cucchiaino scarso d'acido salicilico.

14. **Corniole** *(Cornus mas).* — Procuratevi 500 gr. di queste frutta di prima qualità, gettatele nell'acqua bollente, poi in uno staccio. Fate sciroppare egual peso di zucchero, cuocetevi 15 m. le frutta, poi finite con le solite 4 operazioni (vedi pag. 744). Questo frutto, ancora più astringente delle bacche di mirtillo, ha anch'esso delle proprietà medicinali.

15. **Cotogne** *(Cidonia vulgaris).* — Le composte di mele cotogne non riescono bene se non colle frutta appena colte.

N.° 1. *Col metodo Appert.* Come indica la ricetta N.° 1 soltanto, prima di mettere le cotogne nei vasi le monderete, le taglierete a spicchi e, dopo di averle cotte nell'acqua, le scolerete o vi verserete sopra lo sciroppo quasi filante ma tiepido.

N.° 2. *Colle 4 operazioni.* (Vedi pag. 744). Badate che le cotogne, siano esse tagliate a spicchi o in forma di dischi per traverso (il torsolo va sempre levato col cannello), da principio vengano cotte a sufficenza nell'acqua e che lo sciroppo vi si versi sopra sempre tepido, anzi freddo, altrimenti indurirebbero. L'ultima volta mettetele al fuoco collo sciroppo freddo. Per ottenere una composta perfetta fate 5 operazioni.

N.° 3. *Coll'aceto.* Tagliate a spicchi 12 belle cotogne fresche e ben mondate, mettetele al fuoco con 12 decilitri di liquido, metà acqua, metà aceto, dopo averle guernite, se credete, con dei pezzettini di cannella fina e di garofani senza testina. Quando le fette son morbide levatele e condensate il sugo. Freddo che sia, versatelo sulle fette; il giorno seguente riponete ogni cosa al fuoco e fate sobbollire. Mettete poi la composta nei vasi aggiungendovi un po' di zenzero confettato, o di candito di cedro tagliato a fettoline.

N.° 4. *Col mosto e colle pere,* romagn. *sapore.* Fate bollire 4 litri di buon mosto, schiumatelo bene, aggiungetevi un chilogr. di cotogne mondate e tagliate a fette, un chilogr. di pere fine, mondate e tagliate a spicchi, 500 gr. di zucchero e un po' di cannella. Cuocete adagio rimestando, finchè il composto è molto denso.

N.° 5. *Colla loro „gelée".* Fate cuocere nell'acqua delle cotogne mondate e tagliate a spicchi colle loro bucce e coi torsoli. Levate gli spicchi quando sono abbastanza morbidi e riponeteli in una catinella. Con l'acqua in cui li avrete cotti fate una buona *gelée* (vedi Sez. V.) aggiungendovi però, oltre lo zucchero che occorre, altrettanto zucchero quanto pesavano gli spicchi crudi. Quando è presso a condensarsi ritiratela dal fuoco e, intiepidita che sia, versatela sugli spicchi cotti. Il giorno seguente condensate il sugo e riunitelo tiepido agli spicchi.

Oppure: Fate bollire nell'acqua i torsoli e le bucce di 2 chilogr. di cotogne che avrete mondate e tagliate a spicchi, mettendo questi in disparte nell'acqua fresca. Trascorse due ore, passate l'acqua delle bucce, unitevi 2 chilogr. di zucchero in pane, la scorza trita fina e il sugo di 2 limoni, poi gli spicchi di cotogno: quando son cotti levateli, condensate il sugo e, tiepido che sia, versateglielo sopra unendovi un pizzico di acido salicilico.

Potete fare la stessa composta colla *gelée* di mela o d'altre frutta.

16. **Fichi** *(Ficus carica).* — Come le mandorle dolci, senza sbucciarli.

Oppure: Prendete dei fichi verdi, buoni ma non ancora perfettamente maturi, versatevi sopra dell'acqua bollente, dopo alcuni minuti gettateli nell'acqua fredda. Pesate intanto una quantità eguale di zucchero, riducetelo a sciroppo con dell'acqua e la scorza trita di un limone, fatevi sobbollire le frutta un momento, poi ristringete il sugo e passateglielo sopra freddo. Dopo tre giorni ripetete l'operazione. Se v'aggrada aggiungetevi alla fine il sugo di un limone. Questi fichi, omesso il sugo di limone, sono ottimi per la mostarda.

17. **Fragole** *(Fragaria vesca).*

N.° 1. *Col metodo Appert.* (Vedi ricetta N.° 1). Le cuocerete in vasi di vetro lasciandole bollire 6 minuti e aggiungendo allo sciroppo preparato, un po' d'acido citrico, o il sugo di un limone.

N.° 2. *Colle 4 operazioni.* Come indica la ricetta N.° 2, però senza cuocere le fragole che si sciuperebbero e versandovi sopra lo sciroppo sempre più denso e sempre freddo. Invece di 4 volte potete fare questa operazione 6-7 volte. Aggiungete allo sciroppo un po' di vaniglina.

N.° 3. *Col rhum.* Disponete su un vassoio di porcellana coll'orlo delle belle fragole di giardino (anche d'ogni mese) non del tutto mature e spruzzatele di rhum. Copritele di zucchero pesto, lo stesso peso delle frutta, e riponetele in cantina. Il giorno seguente versatene il sugo, fatelo bollire, collocatevi le fragole adagio adagio e riponete la composta.

N.° 4. *Colla gelée di ribes.* Prendete chilogr. 1 di fragole e gr. 1600 di zucchero. Fate bollire tre volte lo zucchero sciroppato solo versandolo sempre freddo sulle fragole che devono essere rosse ma non perfettamente mature, la quarta volta unitevi 400 gr. di *gelée* di ribes, sciogliendola al fuoco e facendola sobbollire collo sciroppo e, freddato che sia il composto copritene le fragole.

N.° 5. *Colla gelée di lamponi.* Come sopra, impiegando invece 400 gr. di *gelée* di lampone.

N.° 6. *Colla „ gelée " di mele.* Prendete chilogr. 1 di fragole e

gr. 800 di bella *gelée* di mele presso a condensarsi, unitevi le fragole spruzzate di cognac, fatele sobbollire, levatele, condensate la *gelée* e versategliela sopra.

N.° 7. *Col vino*. Empite una bottiglia di fragole alternandole collo zucchero pesto, versatevi del vino forte nero o bianco, suggellate la bottiglia e conservatela in luogo asciutto e fresco.

NB. Le fragole sono il frutto più difficile a conservarsi. Gl' Inglesi vi aggiungono sempre qualche pezzetto di zenzero candito o in composta, ciò che contribuisce molto alla loro conservazione. Si può mettervi anche mezzo gr. d'acido salicilico per ogni litro di sciroppo e coprire il liquido con una carta imbevuta di rhum.

18. **Lamponi** *(Rubus idaeus)*.

N.° 1. *Col metodo Appert*. (Vedi ricetta N.° 1). Bollitura 6-8 minuti in vasi di vetro.

N.° 2. *Collo sciroppo e col ribes*. Fate filare 800 gr. di zucchero con 3 decilitri d'acqua, immergetevi ritirando la cazzarola sull'orlo del fornello 500 gr. di lamponi grossi di giardino non del tutto maturi e lasciateli sobbollire, senza toccarli; levateli con grande precauzione e collocateli in un vaso, ristringete lo sciroppo e, quand'è freddo, versatelo sulle frutta aggiungendovi, se credete, 200 gr. di *gelée* di ribes.

19. **Lazzerole** *(Crataegus azarolus)*. — Col sistema *Appert* (vedi ricetta N.° 1) per la mostarda.

20. **Limone** *(Citrus medica) scorza di limone in composta*. — Dividete i limoni a metà, pesateli, prendete egual peso di zucchero, spremete su questo il loro sugo. Cuocete i limoni nell'acqua fredda. Il giorno seguente fate bollire lo zucchero col sugo, versatelo freddo sulle scorze ben vuotate dalla polpa, il terzo giorno fate bollire un poco le scorze con lo sciroppo. Riponete.

21. **Limone** *(scorza di limone conservata)*. — Tritatela minutissimamente come una polvere, unitevi dello zucchero pesto e riponetela in vasi bene chiusi.

22. **Limoni**.

N.° 1. Come gli aranci, ricetta N.° 2 (pag. 746).

N.° 2. *A fette*. Levate ai limoni la scorza verde e bianca insieme, badando che non ne resti traccia, tagliateli a fette rotonde, levate i granelli, metteteli in un vaso da conserve *Appert* di vetro, a strati, col doppio del loro peso di zucchero pesto. Mettete il vaso, che non deve essere pieno, in una cazzarola colma d'acqua, portate a bollore, lasciate cuocere 10-15 m. poi freddare entro la cazzarola.

23. **Mandorle dolci** *(Amygdalus communis).* — Colte le mandorle mentre sono ancora verdi le getterete in un po' di ranno leggero, bollente, per poterle mondare dalla scorza pelosa, indi le metterete nell'acqua fredda. Il giorno seguente pesatele e prendete egual peso di zucchero, sciroppate questo con un po' di vaniglia e, se v'aggrada, con qualche cucchiaio d'aceto, passate quindi alle solite operazioni per 7 giorni consecutivi (vedi pag. 744) facendo sobbollire due tre volte le mandorle nello sciroppo.

24. **Marroni** *(Castanea vesca).* — Levate il guscio a delle grosse castagne e cuocetele adagio nell'acqua, mondatele, scartate tutte quelle che non fossero intere e perfette. Pesatele, prendete egual peso di zucchero, sciroppatelo, quando cominciano ad apparire le gemme immergetevi le castagne per un momento badando che non si rompano, poi fate bollire tre volte lo sciroppo alla distanza di ventiquattro ore e versatelo sempre freddo sulle frutta. Riponete.

25. **Mele** *(Pyrus malus).*

N.° 1. *Colle 4 operazioni.* (Vedi pag. 744). Prendete delle belle mele *reinette* o *calville* non troppo grandi ma perfette, mondatele e levate loro il torsolo coll'apposito cannello, collocandole di mano in mano in una coppa d'acqua fresca, nella quale avrete strizzato il sugo di un limone. Cuocetele in molt'acqua finchè sono tenere, non molli, poi riducete egual peso di zucchero delle mele a sciroppo e versatelo sulle frutta, ripetete 2-3 volte l'operazione, l'ultima volta fate sobbollire un minuto le mele nel liquido.

Cannello per levare il torsolo alle mele.

N.° 2. *Ripiene e colle 4 operazioni* (vedi pag. 744). Tagliate col cannello delle mele mondate in modo da avere dei finti torsoli di polpa buona. Levate il torsolo a delle altre mele mondate, quando sono cotte (come sopra) insieme ai finti torsoli, turate le due aperture con un pezzetto di questi mettendovi nel mezzo della buona marmellata d'arancio. Procedete nelle vostre operazioni come sopra, omettendo l'ultima. Se il sugo fosse troppo liquido fatelo nuovamente ribollire.

N.° 3. *Nella „gelée" di mele o di ribes.* Preparatele come al N.° 1 adoperando poi lo sciroppo per fare la *gelée* (vedi più oltre) entro la quale metterete le mele. Se prenderete della *gelée* di ribes, lo sciroppo vi servirà per qualche altro scopo.

N.° 4. *Col limone.* Come il N.° 1, soltanto taglierete le mele a spicchi regolari e, prima di riporle, strizzerete nello sciroppo il sugo d'un limone per ogni mezzo chilogr. di mele, mentre ne avrete già fatto bol-

lire la fina scorza gialla collo zucchero unendovi se v' aggrada un po' di cannella.

N.° 5. *Nell'aceto.* Cuocete nell' acqua le mele mondate e senza torsolo. Versatevi sopra per ogni chilogr. litri 1 d' aceto bianco bollito con 1 chilogr. di zucchero e spezie a piacere. Riponete 3-4 volte.

N.° 6. *Colle susine.* Vedi „ *Marmellata di susine colle mele* ".

26. **Mirtilli, cesarelle** *(Vaccinium myrtillus).* — Questa composta di sapore astringente si può preparare in diverse maniere, ma è più pregiata per le sue virtù medicinali che per la sua bontà.

N.° 1. Cuocete 500 gr. di mirtilli in un denso sciroppo fatto con 500 gr. di zucchero, un po' d'acqua e la scorza trita fina d'un limone, ma non tanto che si sciolgano e molto adagio. Il giorno seguente ristringete lo sciroppo solo e versateglielo sopra freddo.

N.° 2. *Coll' aceto.* Come sopra, prendendo invece 500 gr. di mirtilli, 250 gr. di zucchero, 1 quartuccio d'aceto fino e un po' di cannella.

N.° 3. Come il N.° 1, prendendo invece vino nero buono misto con un po' d' acqua.

N.° 4. *In bottiglie.* Empite una bottiglia da mezzo litro di mirtilli e di zucchero pesto in parti eguali. Cuocete a bagnomaria 35-45 minuti e riponete.

27. **Mirtilli rossi** *(Vaccinium vitis idaea).* — Questa composta è molto apprezzata nei paesi nordici per il suo bel colore e si unisce generalmente con altre.

N.° 1. Come il N.° 1 dei mirtilli neri.

N.° 2. *Col vino nero.* Fate bollire mezzo litro di vino nero con 500 gr. di zucchero e un sacchettino di spezie, levate poi queste e cuocetevi un chilogrammo di mirtilli rossi.

Volendo conservare il bel colore prenderete vino bianco. Se farete bollire i mirtilli rossi prima con un po' d'acqua perderanno il loro sapore acre.

28. **More di rovo** *(Rubus fruticosus).*

N.° 1. *Collo sciroppo.* Prendete 500 gr. di zucchero e 500 gr. di more fresche, pulite e mature, ma non troppo, mettetele al fuoco in una cazzarola non stagnata, e fatele cuocere adagio, scuotendo un pochino il recipiente. Gettatele quindi su uno staccio e, quando il sugo è passato, mettetele in una catinella, ristringete il liquido unendovi delle spezie chiuse in un sacchetto, lasciatelo freddare, versatelo sulle more e coprite queste con una carta imbevuta di rhum.

29. **More di campo** *(Rubus caesius).* — Come i lamponi. Soltanto la composta diverrà molle come una marmellata.

30. **More di montagna** *(Rubus chamaemorus).* — Queste more acidule rosse, di montagna, daranno delle composte pure simili a quelle di lampone, conviene soltanto abbondare collo zucchero.

31. **Nespole** *(Mespilus germanica).*

N.° 1. *Colla „ gelée " d' altre frutta.* Coglierete le nespole nel tardo autunno e quando cominceranno un poco a rammollirsi le foracchierete con un ago e poi le farete cuocere nell'acqua. Preparate intanto uno sciroppo con lo stesso peso delle nespole di zucchero, fatevi sobbollire la frutta, versatevi sopra lo sciroppo ridotto e tiepido, ripetete l'operazione un paio di volte e l'ultima volta aggiungetevi un po' di *gelée* di arancio o d'albicocca.

N.° 2. *Col rhum.* Preparate le nespole come nel numero precedente, unite allo sciroppo un sacchettino di spezie a piacere e da ultimo, invece della *gelée*, un bicchiere di rhum per ogni chilogr. di frutta.

32. **Noci** *(Juglans regia).* — Le noci da mettere in composta si devono cogliere dalla metà agli ultimi giorni del mese di giugno, cioè quando il guscio non è ancora legnoso e il frutto insieme al mallo si può forare con uno spillo. Prima di tutto conviene mettere le noci nell'acqua fresca che si cambia ogni dì finchè sono passati 10-15 giorni dopo di che si fanno cuocere in un paiolo con molt'acqua rinnovando anche questa un paio di volte, e quando sono morbide (non molli) si gettano nell'acqua fredda e vi si lasciano 24 ore prima di passare alle operazioni successive. Questa regola serve per tutte le seguenti ricette.

N.° 1. *Nello sciroppo, colle 4 operazioni* (vedi pag. 744). Egual peso di zucchero e nessuna droga. Le noci però non si fanno cuocere da ultimo nello sciroppo. Si lasciano sempre in una catinella e vi si versa sopra lo sciroppo cotto, ristretto sempre più e *freddo.* Se si ripeterà l'operazione anche 6-7 volte, le noci diverranno sempre migliori. Esse devono serbare la loro forma e non essere mai grinze.

N.° 2. Come sopra, aggiungendo per 25 noci 10 gr. di cannella, 5 gr. di garofani e 3 gr. di *macis* chiusi in un sacchettino d'*organdis* e facendo sobbollire l'ultima volta le frutta, molto adagio, nello sciroppo prima di riporle. Ripetete la bollitura sei volte.

N.° 3. *Coll' aceto.* Come la ricetta precedente, aggiungendo soltanto allo sciroppo 2 bicchieri d'aceto per ogni chilogr. di noci e facendo due sole operazioni, per poi riunire nell'ultima le noci allo sciroppo. Dopo 8 giorni condensate il sugo e riponete.

33. Pere *(Pyrus communis).*

N.° 1. *Col metodo Appert.* (Vedi ricetta N.° 1). Pere d'inverno, tagliate a fette o 'a spicchi e cotte un po' nell'acqua zuccherata. Bollitura 25 minuti.

N.° 2. *Colle 4 operazioni.* (Vedi ricetta N.° 2). Pere moscatelle. Dopo la quarta operazione potete unirvi un po' di *gelée* di mela, di pesca, di albicocca ecc.

N.° 3. *Coll' aceto.* Pere bergamotte. Per 3 chilogr. di pere a fette, litri 1 d'aceto bianco e chilogr. 1 di zucchero, la scorza fina di 2 limoni e un pezzetto di cannella.

Fate bollire l'aceto collo zucchero, la scorza di limone e la cannella, cuocetevi le pere, levatele al momento opportuno (devono appena sobbollire) onde non si sciolgano, riponetele, versatevi sopra il liquido freddo, ripetete l'operazione dopo una settimana.

N.° 4. *Col sugo di mirtilli rossi.* Questo sugo si deve ottenere a bagnomaria e colarlo da un sacchettino senza spremere. Quattro litri di mirtilli maturi ne daranno circa 500 gr. Mettetelo al fuoco con 800 gr. di zucchero, una stecca di cannella e, quando bolle, fatevi cuocere adagio delle buone pere saporite mondate e tagliate a spicchi, levatele colla schiumarola, ristringete il liquido e versateglielo sopra tiepido. Il pregio di questa composta, che piace ai bambini e che è sanissima, è il suo bel colore rosso.

N.° 5. *Col mosto (raisiné).* Pigiate dell' uva dolce e matura, spremetene il sugo, fatelo bollire (dopo averlo passato da uno staccio fino) finch' è ridotto alla metà; aggiungetevi delle buone pere moscatelle tagliate a fettine, lasciate bollire ancora un poco e riponete. Alle pere potete aggiungere anche dei pezzetti di carota in composta. I vasi in cui riporrete questa conserva non devono essere pieni del tutto. Se l'uva non fosse dolce aggiungetevi un po' di zucchero. Il mosto si deve schiumare con diligenza.

34. Pesche *(Amygdalus persica).*

N.° 1. *Col metodo Appert.* (Vedi ricetta N.° 1). Se sono duracine a pezzi, se spiccagnole divise a metà, sempre mondate e accompagnate da 4-5 delle loro mandorle mondate per ogni vaso.

N.° 2. *Col metodo Appert e l'acqua di mandorle.* Prendete delle belle pesche duracine, mondatele e dividetele possibilmente in due parti, prendete pure due terzi dei loro nòccioli, rompeteli e fate bollire qualche tempo le mandorle nell'acqua con la quale preparerete poi (dopo averla filtrata) lo sciroppo di zucchero.

N.° 3. *Colle 4 operazioni.* (Vedi ricetta N.° 2). Mondate intere se duracine, dimezzate se spiccagnole.

N.° 4. *Coll'aceto.* Prendete un chilogr. di belle pesche, asciugatele con un pannolino dalla peluria, senza mondarle, collocatele in un vaso di terra. Fate bollire 1 chilogr. di zucchero con mezzo litro d'aceto buono, con un po' di cannella, di garofani, di zenzero e *macis* a piacere, versate il liquido tiepido e filtrato sulle frutta. Ripetete l'operazione altre due volte, riducendo sempre più lo sciroppo. La quantità dell'aceto dipende dal gusto e si può aumentare o diminuire.

N.° 5. *Colla „gelée" di mele.* (Vedi più oltre la ricetta della *gelée*). Come il num. 3 aggiungendovi l'ultima volta un quarto del loro peso di *gelée*.

N.° 6. *Colle pesche asciugate al sole.* Mondate e dimezzate le pesche spiccaticcie, mondate e tagliate a grosse fette le duracine, fatele asciugare due ore al sole. Fate filare con dell'acqua 750 gr. di zucchero per ogni chilogr. di pesche, mettetevi le frutta con un paio di bicchierini di vino santo, lasciatele cuocere adagio un'ora; prima di riporle aggiungetevi il sugo di 2 limoni. Volendo potete far bollire colle pesche la buccia trita in polvere dei limoni, o un sacchettino con entro le spezie preferite che poi leverete.

N.° 7. *Col rhum e colle 4 operazioni* (vedi pag. 744). L'ultima volta aggiungete un quartuccio, per ogni chilogrammo di frutta, di rhum o cognac.

35. **Pomodori** *(Solanum lycopersicum)* **in composta all'americana.** — Mondate alcuni pomodori di media grandezza e di qualità molto fina (preferibilmente gialla perchè il sapore ne è assai delicato) badando che non siano troppo maturi ma nemmeno duri, pesateli e fate bollire l'egual peso di zucchero colla scorza fina di 1 limone per 12 pomodori e un po' d'acqua. Quando è sciroppato e schiumato, cuocetevi adagio le frutta affinchè non si sciupino unendovi anche un pezzetto di zenzero. Levate poi i pomodori, collocateli su uno staccio ed esponeteli sotto un velo al cocente sole. Ristringete intanto lo sciroppo e versatelo con alcune goccie d'acido citrico sui pomodori che avrete collocati in un vaso. Potete far bollire con lo zucchero anche un guscio di vaniglia che poi leverete.

36. **Popone** *(Cucumis melo) Scorza verde.*

N.° 1. *Coll'aceto.* Certi poponi, ancorchè maturi, conservano sotto la buccia uno strato di polpa verde. Tagliate la detta polpa (badando che nulla vi resti della scorza e della parte gialla) a grossi e lunghi filetti e riducete poi questi in sottili filettini che metterete nell'acqua bollente e cuocerete finchè sono morbidi. Fate bollire, per ogni chilogr. di filetti, 1 chilogr. di zucchero con 4 decilitri di aceto e 3 d'acqua, garofani, cannella e scorza di limone a piacere chiusi entro un sacchettino di velo.

Versate lo sciroppo ridotto ma tepido sul popone, dopo 2-3 giorni ripetete l'operazione condensandolo a giulebbe. La polpa di popone si può anche tagliare a fistarelle o a dadolini.

Le dosi dello zucchero si possono variare e diminuire di molto nel caso che si voglia servirsi del popone come verdura sotto l'aceto.

N.° 2. *Colle 4 operazioni, colla scorza di limone e il candito di cedro.* Fate bollire i filetti di popone nell'acqua lievemente salata, metteteli per 24 ore nell'acqua pura. Sciroppate una quantità di zucchero eguale al peso dei filetti crudi con un po' di scorza di limone o d'arancio e qualche droga chiusa in un sacchettino d'*organdis*. Versatelo caldo ma non bollente sul popone, ripetete ancora tre volte quest'operazione e, nel riporre la composta, unitevi 100 gr. di candito di cedro tagliato a fettoline per ogni chilogr. di popone.

37. **Popone** *(polpa gialla di).* — Per fare queste composte occorrono dei poponi di ottima qualità e assai dolci.

N.° 1. *Colle 4 operazioni.* (Vedi ricetta N.° 1). Tagliato a dadi cotto la prima volta nello sciroppo.

N.° 2. *Colle 4 operazioni e coll'aceto.* Mondate un popone *dalla rete* di media grossezza non troppo maturo e preparatelo come si dovesse gustare fresco, levandogli la buccia, la polpa verde, i semi e la parte molle interna. Tagliatelo a fettine lunghe e piuttosto grosse e versategli sopra un litro d'aceto. Il giorno seguente fate bollire l'aceto con un chilog. di zucchero, la buccia di 2 limoni e di 2 aranci e 8 chiodi di garofani senza la testa. Versatelo sulle fette e procedete secondo la regola.

Volendo potete lasciar da parte i garofani.

N.° 3. *Col rhum.* Come al N.° 1, aggiungendo nell'ultima operazione un quartuccio di rhum.

38. **Rabarbaro** *(Rheum undulatum).*

N.° 1. Mondate degli steli giovani e freschi di rabarbaro e pesatene un chilogrammo. Pesate pure chilogr. 1 di zucchero pesto, strizzatevi sopra il sugo di 2 limoni e di un arancio dopo aver coperto con questo zucchero gli steli mondati, tagliati a pezzetti di 8 centim. circa e collocati in una catinella. Il giorno seguente lo zucchero si sarà sciolto. Scolatelo, unitevi le scorze trite dei limoni e dell'arancio, fatelo ristringere e versatelo poi freddo sul rabarbaro.

N.° 2. *Colle 4 operazioni* (Vedi ricetta N.° 2) mettendo alla fine il limone e l'arancio.

39. **Ribes rosso** *(Ribes rubrum).*

N.° 1. *Nello zucchero.* Sgranate con una forchetta il ribes, pren-

dete egual peso di zucchero, fatelo filare con dell'acqua, ritiratelo sull'angolo del fornello e, quando ha perduto il bollore, immergetevi il ribes e collocate il recipiente a bagnomaria, affinchè i chicchi non scoppino. Levateli colla schiumarola, riponeteli in vasi, ristringete lo sciroppo e, un po' intiepidito che sia, versateglielo sopra.

N.° 2. *Nel suo sugo.* Procuratevi 500 gr. di sugo di ribes, mettetelo al fuoco con 1 chilogr. di zucchero, ritirate la cazzarola sull'angolo del fornello, immergetevi 500 gr. di chicchi di ribes e procedete come sopra.

N.° 3. *Nell'aceto.* Disponete in un vaso uno strato di chicchi di ribes e uno strato di zucchero pesto tanto da consumarne lo stesso peso. Versatevi sopra del buon aceto. Il giorno seguente cuocete questo con un po' di vaniglia e un po' di buccia gialla d'arancio, anche con della cannella e con dei garofani, se credete, versatelo poi freddo sul ribes e dopo 2-3 giorni fatelo ribollire e ripetete l'operazione.

N.° 4. *Nello zucchero, senza granelli.* Di questo lavoro, degno della pazienza d'un certosino, sono maestri gli svizzeri e i francesi che, lasciando qualche volta intatti anche i grappoli, levano a ciascun chicco i granelli mediante una pennina d'oca.

Preparato così il ribes, si fa bollire il doppio o anche il triplo del suo peso di zucchero nell'acqua fino alla perla asciutta (vedi pag. 580), vi si mettono le frutta e si lasciano sobbollire tre volte, ritirando ciascuna volta la cazzarola sull'orlo del fornello. Poi si fanno freddare in una catinella e si ripongono.

40. **Ribes bianco.** — Col ribes bianco si possono eseguire tutte le ricette sopra indicate.

41. **Ribes nero** *(Ribes nigrum,* franc. *cassis).* — Pesate mezzo chilogr. di chicchi di ribes nero e mezzo chilogr. di zucchero. Fate bollire lo zucchero con mezzo litro d'acqua, quando è ridotto a denso sciroppo fatevi cuocere il ribes, il giorno appresso condensate lo sciroppo e versatelo freddo sui chicchi. Se fosse ancora troppo liquido ripetete l'operazione dopo 3-4 giorni riducendolo sempre più denso.

42. **Bacche di rosa** *(Rosa canina* franc. *cynodorrhons).*

N.° 1. *Colle 4 operazioni* (vedi pag. 774). Cogliete le bacche di rosa quando sono ben mature ma non molli. Pulitele dagli avanzi del fiore, apritele con un coltellino e levatene i granelli mediante una penna. Mettetele nell'acqua bollente, a metà cottura gettatele nella fredda. Il giorno seguente preparate dello sciroppo con l'egual peso di zucchero e finite di cuocervi le bacche dopo aver tuttavia lasciato freddare il liquido. Poi fatelo bollire ancora 4 volte secondo la regola.

N.° 2. *Col limone.* Preparate che abbiate e cotte un pochino le frutta come sopra, aggiungete allo sciroppo la scorza trita e il sugo di 3 limoni per ogni chilogr. di zucchero, tirate le bacche a cottura in questo liquido e riponetele nel loro sugo che condenserete soltanto dopo alcuni giorni. Al limone potete sostituire l'arancio.

N.° 3. *Colle spezie.* Come sopra, aggiungendo invece allo sciroppo un sacchettino di spezie.

N.° 4. *Coll'aceto.* Come il N.° 1 aggiungendo nell'ultima operazione un quartuccio d'aceto per ogni litro e condensando questo con cura prima di versarlo freddo sulle frutta.

43. **Susine comuni** *(Prunus domestica).*

N.° 1. *Col metodo Appert.* (Vedi ricetta N.° 1). Sempre crude come le altre frutta ma mondate e intere. Bollitura 20 m.

N.° 2. *Colle 4 operazioni,* immature. Cogliete delle susine verdi che si possano forare con uno spillo ma di qualità grossa. Foracchiatele, mettetele poi al fuoco nell'acqua fredda e cuocetele finchè, infilandole con uno spillo, caschino facilmente. Mettetele da 24 a 48 ore nell'acqua fredda che in questo intervallo cambierete 4 volte. Procedete poi come di consueto colle 4 operazioni, facendo sobbollire una quinta volta le susine nello sciroppo.

N.° 3. *Nello sciroppo con l'acqua delle loro mandorle.* Levate con destrezza il nòcciolo a un chilogr. di susine, procurando che restino intere. Aprite i nòccioli, levate le mandorle e fatele bollire alcun tempo con mezzo litro d'acqua, sciogliete in quest'acqua un chil. di zucchero, lasciate condensar bene il liquido al fuoco e versatelo sulle susine dopo averlo passato. Dopo 3-4 ore, mettete ogni cosa al fuoco, cuocete un poco, cavate le frutta con la schiumarola, fate filare lo sciroppo, rimettetevi le susine per un minuto e riponete la composta.

N.° 4. *Nell'aceto, senza nòccioli.* Per 1 chilogr. di susine, non mondate ma senza nòcciolo, 500 gr. di zucchero e $^1/_4$ di litro d'aceto, 4 gr. di cannella e 4 gr. di garofani. L'aceto lo farete bollire collo zucchero e colle spezie, poi cuocerete le susine (poche alla volta) entro il liquido, continuando a lasciarlo bollire e levando di mano in mano le frutta con la schiumarola. Condensate molto l'aceto, mettetevi una seconda volta tutte le susine senza lasciarle bollire, ristringetelo nuovamente e versatelo sulle frutta. Fate ribollire ancora il liquido 2 volte alla distanza di 15 giorni.

N.° 5. *Nell'aceto, e mondate.* Per 1 chilogr. di susine mondate 400-600 gr. di zucchero secondo il gusto, spezie a piacere, e mezzo litro di buon aceto. Fate bollire l'aceto colle spezie e collo zucchero, lasciatelo

freddare, e versatelo così diaccio sulle susine che avrete messe in una pentola di terra nuova. Collocate questa pentola entro una cazzarola piena d'acqua fredda, che lascierete venire a bollore e ritiratela dopo mezz'ora dal fornello. Passati alcuni giorni, fate bollire il liquido, e versatelo freddo sulle susine. Questo liquido dev'essere denso. Le susine devono essere mature, ma non troppo, altrimenti si sfanno. All'aceto potete unire, se volete, del vino nero o bianco.

N.° 6. *All'inglese.* Empite un vaso di terra di susine (dev'essere resistente al fuoco), coprite le frutta di zucchero pesto colmando bene tutti i vani, chiudete il vaso con una vescica o con della carta pergamena, e collocatelo a forno dolce per un'ora circa.

N.° 7. *Col rhum.* Per 1 chilogr. di susine, 250 gr. di zucchero, 1 quartuccio di rhum. Fate bollire lo zucchero con alcuni cucchiai d'acqua, cuocetevi le susine mondate, levatele e riponetele in un vaso, ristringete lo sciroppo, mescolatelo col rhum, versatelo sulle frutta. Le susine devono essere un pochino immature perchè restino intere.

N.° 8. *Conserva di susine asciugate al sole.* Prendete delle susine, seccate al sole, (vedi cap. 38) levate loro destramente il nòcciolo, empite le più grosse con le più piccole. Fatele sobbollire senza che rammolliscano in un quarto del loro peso di zucchero sciroppato e filante, e mettetele in un vaso. Ristringete ancora un poco lo sciroppo, diluitelo con un po' di rhum, versatelo freddo sulle susine.

44. Susine claudie o della regina.

N.° 1. *Col metodo Appert.* (Vedi pag. 743). Crude come le altre frutta, intere e non mondate. Riescono squisite e con uno speciale profumo. Badate che non siano troppo mature.

N.° 2. *Colle 4 operazioni.* (Vedi pag. 744). Sceglietele un po' immature affinchè non si sciolgano. Lo sciroppo dev'essere sempre freddo quando lo si versa sulle frutta.

N.° 3. *Col rhum.* Prendete egual peso di susine della regina e di zucchero. Fate bollire lo zucchero con dell'acqua, mettetevi le frutta, poche per volta e lasciatele soltanto prendere il caldo, non bollire. Collocatele in una scodella e versatevi sopra lo sciroppo condensato e freddato. Dopo 3-4 giorni ripetete quest'ultima operazione, unendo al liquido una quarta parte di rhum.

N.° 4. *Coll'aceto.* Prendete delle susine acerbette e foracchiatele con un ago. Fate bollire mezzo litro d'aceto con 500 gr. e una stecca di cannella per ogni chilogr. di frutta, e immergetevi queste, lasciandole sobbollire un minuto. Ristringete il liquido, quando è freddato versatelo sulle frutta. Dopo 3 giorni condensatelo, versatelo freddo sulle susine,

dopo 8 giorni ripetete l'operazione, ma questa volta lasciatevi sobbollire un minuto le frutta prima di riporle.

N.° 5. *All' inglese.* Come il N.° 6 delle susine.

45. **Susine gialle dette „ mirabelle ".**

N.° 1. *Col metodo Appert* (vedi ricetta N.° 1). Mondate.

N.° 2. *Colle 4 operazioni* (vedi pag. 744). Intere, foracchiate con uno spillo, ma non mondate. Devono essere piuttosto immature. Volendo si fanno sobbollire oltre la quarta anche una quinta volta col liquido che dev'essere quasi filante.

N.° 3. *Colle loro mandorle.* Tagliatele a metà, levate e schiacciate i nòccioli, raccogliete le mandorle. Prendete per un chilogr. di frutta gr. 1300 di zucchero. Metà di questo zucchero in polvere lo verserete sulle *mirabelle,* l'altra metà lo riporrete per farlo cuocere il giorno appresso colle mandorle mondate e col sugo derivante dalle frutta, anche con un pochino d'acqua, se occorre. Fate cuocere le *mirabelle* in questo liquido, tanto che non si sfacciano, e riponetele con le mandorle in vasi bene chiusi.

N.° 4. *Coll' aceto.* Come le susine.

46. **Uva nera** *(Vitis vinifera).*

N.° 1. *Col cedro e colle spezie.* Prendete due chilogr. d'uva nera detta *schiava* o altra qualità dalla buccia fina, sgranatela, schizzate il sugo cogli acini pazientemente da ogni chicco, badando che nelle bucce non rimangano granelli. Riponete per 24 ore il sugo e le bucce separatamente. Passate quindi il sugo da un pannolino spremendo fortemente con le mani, fatelo cuocere finch'è ridotto alla metà, mettetevi un po' di zucchero, secondo il vostro gusto, circa 200 gr., cannella e garofani in polvere pure a vostro piacimento, soltanto badando che la cannella sia il doppio dei garofani, 100 gr. di cedro candito tagliato a dadolini e da ultimo le bucce. Lasciate sobbollire alcuni minuti e riponete.

N.° 2. *Coll'aceto.* Mettete un chilogr. di chicchi d'uva nera perfetta in una scodella, fate bollire 500 gr. di zucchero con un quartuccio d'aceto forte e un sacchettino con entro cannella, garofani e *macis* a vostro piacimento, versate il liquido freddo sull' uva e ripetete l'operazione 4-5 volte alla distanza d'un giorno, continuando a ristringerlo.

47. **Uva bianca.**

N.° 1. *Nello sciroppo.* Prendete un chilogr. d'uva moscatella e un chilogr. di zucchero. Collocate i chicchi dell'uva in un recipiente di terra resistente al fuoco e nuovo, fate sciroppare lo zucchero con mezzolitro

d'acqua, versatelo tepido e con precauzione sui grani d'uva. Rimettete 4-5 volte la pentola sul focolare, badando che il composto vi si riscaldi bensì, ma non bolla. Ristringete poi il liquido, aggiungetevi il sugo di 1-2 limoni e un po' di vaniglina e versatelo di nuovo tepido sui chicchi. Riponete la composta.

N.° 2. *Col cedro e coll' arancio.* Procedete come nel N.° 1 dell'uva nera, prendendo buona uva bianca leggermente immatura, ma di buccia finissima, egual peso di zucchero del suo sugo passato da un tovagliolo, cedro 100 gr., un po' di scorza d'arancio fresca o confettata, e il sugo di 2 aranci.

N.° 3. *Nell' aceto.* Un chilogr. di chicchi d'uva bianca matura bensì ma resistente, 300 gr. di zucchero, aceto mezzo litro, una presina di sale, cannella, garofani, *macis* a piacere.

Fate bollire l'aceto collo zucchero e colle spezie e versatelo freddo sui chicchi. Ripetete 4-5 volte l'operazione. Per questa composta non occorre che lo sciroppo sia denso.

48. **Uva con altre frutta** (venez. *sugolì*, romagn. *sapore*, franc. *raisiné*).

Proporzioni: Pere chilogr. 2, mele chilogr. 2 (tutti bene mondati e affettati), uva chilogr. 5, fichi 5 dozzine.

Pesate tutte le frutta, prendete metà del loro peso di zucchero e fate bollire ogni cosa alcune ore in un pajolo, schiumando con diligenza.

„ Raisiné " di Borgogna. Estraete il sugo dell'uva a bagnomaria, collocando i chicchi in una pentola di terra e questa in una cazzarola piena d'acqua che manterrete a bollore. Quando il sugo n'esce da sè senza comprimere le bucce, fatelo scolare e cuocere a fuoco dolcissimo, dopo di che lo lascierete chiarire. Impiegatelo quindi come nella precedente ricetta, unendovi ogni sorta di frutta a piacer vostro, anche poponi, susine, fette di barbabietole ecc. ecc. Calcolate 4 litri di mosto e un chilogr. di zucchero per 4 chilogr. di frutta. Lunga cottura. Vedi anche *pere e cotogne nel mosto.*

49. **Uva spina** (*Ribes grossularia*).

N.° 1. *Col metodo Appert* (vedi ricetta N.° 1).

N.° 2. *Colle 4 operazioni.* Come la ricetta N.° 2, soltanto preparerete l'uva spina in questa maniera. Levatele prima di tutto i granelli mediante una penna d'oca e con destrezza per non sgualcire i chicchi, gettate questi nell'acqua fredda e, dopo qualche ora in una pentola, dove avrete fatto bollire dell'acqua con un pochino di sale. Quando vengono a galla, levateli con la schiumarola, fateli sgocciolare, riponeteli in una catinella e versatevi sopra per la prima volta lo sci-

roppo di zucchero: fate bollire questo sciroppo altre due volte ristringendolo, la quarta volta fatevi sobbollire i chicchi e riponete la composta. L'uva spina deve esser ancora verde.

N.° 3. *Coll' aceto.* Come sopra, unendo allo sciroppo un po' d'aceto e, se credete, una stecca di cannella. Proporzioni: per un chilogr. di uva spina un po' immatura 800 gr. di zucchero, $^1/_4$ di litro di aceto bianco.

N.° 4. *Col limone e col vino bianco.* Prendete per chilogr. uno di uva spina, chilogr. uno di zucchero e riducetelo a sciroppo con 4 decilitri di buon vino bianco, ritirate la cazzarola sull'angolo del fornello e immergete i chicchi nello sciroppo, facendolo cuocere molto adagio. Riponete il composto in una catinella, il giorno seguente ristringete lo sciroppo e, al momento di versarlo tepido sulle frutta, strizzatevi il sugo di due limoni la cui scorza avrete fatto bollire collo zucchero.

N.° 5. *Con l'arancio.* Come sopra sostituendo l'acqua al vino e strizzando al momento opportuno sulle frutta il sugo di 2-3 aranci la cui scorza tagliata fina avrete fatto bollire collo zucchero.

50. **Zucca** *(Cucurbita pepo).* — Per ottenere delle buone composte vi converrà procurarvi delle zucche mangerecce finissime, come la zucca santa, la zucca marina, la barucca o la turca.

N.° 1. *Con le 4 operazioni* (vedi pag. 744). Tagliate dei pezzi di zucca gialla matura a dadi non troppo piccoli, fate bollire questi dadi in un paiolo pieno d'acqua alla quale avrete aggiunto qualche cucchiaio d'aceto. Versatevi sopra l'egual peso di zucchero ridotto a sciroppo, poi proseguite secondo la regola: l'ultima volta, prima di mettervi i dadi, unite allo sciroppo un guscio di vaniglia che più tardi leverete.

N.° 2. *Col limone.* Tagliate dei pezzetti di zucca cruda in forma rotonda col cucchiaio delle patate e pesatene un chilogramma. Fate filare egual peso di zucchero (pesto in parte colle scorze finissime di 2 limoni), versate sulle zucche il sugo di 4 limoni poi lo sciroppo misto con un bicchiere di vino bianco, e fate bollire tutto insieme con un sacchettino dove avrete messo poche spezie. Quando la zucca è trasparente levatela e ristringete il sugo come nelle altre ricette.

N.° 3. *Coll' aceto.* Tagliate la zucca a filetti come tanti fuscelli di paglia. Pesatene un chilogr., prendete mezzo chilogr. di zucchero e un litro d'aceto, la buccia d'un limone, alcuni chiodi di garofano senza testa, alcuni grani di pepe bianco, un po' di *macis*, un pezzetto di zenzero, fate bollire tutto questo meno la zucca che v' immergerete per farla cuocere quando lo zucchero è sciolto. Levatela per riporla in una catinella, ristringete il sugo e versateglielo sopra bollente, dopo 3 giorni condensatelo e versateglielo sopra freddo.

N.° 4. *Collo zenzero.* Tagliate una zucca a fette regolari, pesatene un chilogr., versatevi sopra 2 piccole tazze di vino bianco forte e lasciatele poi 48 ore in fusione; fate pure macerare 70 gr. di zenzero 48 ore nell' acqua. Tagliate lo zenzero a pezzettini e cuocetelo in uno sciroppo di 850 gr. di zucchero che avrete semplicemente bagnato coll'acqua e poi fatto bollire. Cuocete pure in questo sciroppo la zucca che non dev' essere troppo matura. Se occorre condensate il sugo.

51. **Conserva di 4 frutta.** — Preparate colle 4 operazioni (vedi pag. 744) pesche, albicocche, cotogne e pere moscatelle, ciascuna qualità separatamente, unitele poi in un vaso e servite la miscela.

Oppure: Preparate a parte delle composte di ribes, fragole, ciliege, lamponi, secondo le precedenti ricette, e mescolatele al momento.

52. **Frutta conservate nel miele.** — Per questa conserva occorrono dei piccoli barili i quali si riempiono di frutta (non troppo mature ma perfette), come pesche, susine, pere mondate e inbianchite nell'acqua bollente, coprendole poi di buon miele liquefatto.

I bariletti bene chiusi si ripongono in cantina e si voltano ogni giorno.

In Russia, dove abbonda il miele, si fa grande uso di queste conserve, unendovi anche delle spezie a piacere. Spesse volte le frutta, specie le susine e le ciliege si mettono nel miele crude. Le squisite conserve di miele non si gustano che parecchi mesi dopo la loro preparazione. In mancanza dei barili servono anche i vasi di vetro.

53. **Miscela dolce di frutta nell'aceto.** — Procuratevi dell'aceto bianco fortissimo (aceto di marsala), raddolcitelo a piacer vostro collo zucchero pesto, versatelo nei vasi di vetro dove avrete disposto una miscela di frutta, come uva spina, ribes rosso sgranato, ciliege, pere moscatelle tagliate a fette e piccole albicocche. Chiudete colla carta pergamena e conservate in luogo fresco.

Sezione II.

Frutta nello spirito.

1. **Frutta diverse nel rhum** *(Macédoine de fruits au rhum).* — Preparate un vaso grande di vetro e di mano in mano che maturano le frutta mettetevene uno strato, sia intere sia a fette, con un peso eguale di zucchero pesto. Poi versatevi del rhum in modo che restino bagnate. Le frutta devono essere saporite ma non troppo mature, specie le fragole, i lamponi, il ribes che facilmente si sciupano e perdono la forma.

Le pesche e le pere vanno mondate, le fette di mela cotogna devono essere cotte a lungo nell'acqua zuccherata, le susine e le ciliege si lasciano intatte. Quando il vaso è colmo versatene il contenuto in una zuppiera, mescolatelo leggermente con un cucchiaio d'argento, onde si formi la miscela, poi riponetela entro il vaso e servitela quando v'aggrada.

2. **Frutta crude, nello spirito.** — Si possono mettere certe frutta crude nello spirito o nell'acquavite forte (di primissima qualità) senz'aggiungere lo zucchero, unendovi al più delle spezie. Alle ciliege duracine, alle visciole o alle amarasche si taglia gran parte del gambo, lo zibibbo si sgrana, le susine della regina e le mirabelle si adoperano senza gambo ecc. ecc.

V'ha però chi prima di versare lo spirito sulle frutta crude vi unisce qualche decilitro di sciroppo di zucchero caldo. L'uva americana va macerata prima nello sciroppo.

3. **Frutta cotte, nello spirito.** — Preparate le frutta colle 4 operazioni (vedi pag. 744), scolatele, mettetele nei vasi di vetro e copritele di acquavite, di *slibovitz,* di spirito, di rhum o di cognac. Per questa ricetta si prestano particolarmente gli aranci (mondati), le cotogne, le pesche, le pere allestite secondo la regola. Le pesche si possono preparare anche nello sciroppo con un'operazione sola. Per chi bramasse avere queste frutta più dolci, unirete allo spirito una parte dello sciroppo del quale poi vi servirete per altri usi.

4. **Datteri nel rhum.** — Empite un vaso da composta di datteri mettendoli esattamente gli uni accanto agli altri, poi versatevi del rhum finch'esso è colmo. Potete anche levare i nòccioli ai datteri sostituendovi dei filetti di mandorle e dei pinoli.

5. **Ciliege nel maraschino di Zara.** — Mettete delle buone e grosse visciole nell'acquavite, riempiendo soltanto la metà del vaso collo spirito, poi colmatelo col maraschino.

6. **Susine di Provenza nel cognac.** — Procuratevi delle buone susine nere, seccate, di Provenza, collocatele in una catinella e fatele macerare 48 ore con un liquido composto di $^1/_4$ d'acqua e $^3/_4$ di marsala. Quando si sono rammollite, mettetele nei vasi di vetro aggiungendovi un po' di cannella e di garofani e copritele di cognac. Esponetele quindi al sole e, trascorsa una settimana, riponetele in un luogo asciutto.

SEZIONE III.

Frutta conservate nello zucchero asciutte (candite).

1. **Modo di candire le frutta alla casalinga.** — Mondate le albicocche, le pesche e le piccole pere con un coltellino, le susine coll'acqua bollente, immergendovele su uno staccio. Fate cuocere nell'acqua finchè sono morbidette ma non troppo molli le pesche, le pere e le albicocche, poi gettatele nell'acqua fredda. Levatele asciutte, cavate il torsolo alle pere, col cannello, sottraete il nòcciolo alle altre frutta badando di non sciuparle, collocatele in una catinella e copritele di denso sciroppo di zucchero sovrapponendovi un disco di carta bianca. Il giorno seguente riducete lo sciroppo al fuoco e versatelo nuovamente sulle frutta che avrete fatte sgocciolare. Trascorse altre 24 ore, mettete le frutta scolate al forno e lasciatevele asciugare un poco a mite calore, involgetele quindi nello zucchero pesto, appianatele, e rinnovate pazientemente l'inzuccheratura collocandole ciascuna volta nella stufina da lievito e in mancanza di questa in luogo caldo finchè non mandano più sugo. Riponetele nelle scatole di latta dividendole a strati con dei foglietti di carta velina. Lo sciroppo serve per fare delle composte da servirsi al momento.

Potete inzuccherare anche le frutta preparate colle 4 operazioni (vedi pag. 744) seguendo poi la regola indicata. Se meglio vi piace, intingete le frutta imbianchite in un denso sciroppo di zucchero, poi fatele asciugare al forno ripetendo l'operazione finchè hanno preso una bella crostina. Le vere frutta candite non si allestiscono facilmente in casa.

SEZIONE IV.

Marmellate dense di frutta.

Le marmellate devono essere continuamente rimestate durante la cottura e tanto lo zucchero solo (sciroppo) come il composto di frutta vanno schiumati colla massima diligenza. A tale scopo vi procurerete una spatola di legno e un mestolo forato di ferro smaltato. Quando una goccia di marmellata versata sopra un piatto resta in forma, senza scorrere, il composto è al giusto punto di cottura.

1. **Marmellata d' albicocche.**

N.° 1. *All' inglese (Apricot jam).* — Dimezzate le albicocche senza mondarle, pesatele, collocatele in un catino e copritele con un' eguale quantità di zucchero pesto non troppo fino (a granelli). Dopo averle messe per 24 ore in cantina, cuocetele sul fuoco di carbone rimestando sempre con una spatola di legno. A metà cottura aggiungete una quarta parte delle mandorle mondate. Quando la marmellata casca a falde larghe dalla spatola è cotta. Essa deve avere un bel colore rosso chiaro e per ottenere questo vi converrà escludere tanto le albicocche molli o troppo mature come le acerbe.

Macchina per ridurre le frutta in poltiglia.

N.° 2. *All' italiana.* Sbucciate le albicocche, passatele crude da uno staccio di crini, comprimetele un poco per farne uscire il soverchio sugo, mettete al fuoco una quantità eguale di zucchero delle frutta con questo sugo (pure pesato) e poc' acqua, fatelo bollire finchè appaiono le gemme (2° grado), aggiungetevi il passato di albicocche e cuocete il composto rimestando sempre. La marmellata è al punto quando una goccia versata sopra un piatto non scorre più. Fuoco assai moderato.

N.° 3. *Marmellata densa (Pain d'abricots).* Preparate la marmellata come indica la ricetta N.° 2, poi fatela asciugare lentamente, alcuni giorni, a forno dolcissimo in alcune scatole di carta. Potete farla anche come la persicata (Vedi più oltre).

2. **Marmellata d'ananas.** — Mondate l'ananas, tritatelo colla lunetta, pestatelo in un mortajo di pietra finch' è ridotto in poltiglia, pesate un' eguale quantità di zucchero pesto, mettete tutto a fuoco dolce e continuate a rimestare finchè la composta si condensa.

3. **Marmellata d' arancio.**

Marmellata d' aranci dolci. Levate la scorza a 12 aranci tagliati a quarti regolari e raschiate via la parte bianca. Cuocete nell' acqua le scorze e gli aranci, pestate quindi tutto in un mortaio di pietra, dopo aver levato via i granelli. Pesate la poltiglia, prendete per 4 parti di questa 5 parti di zucchero, bagnate lo zucchero abbondantemente con una parte dell' acqua in cui avrete cotto gli aranci, unitevi la poltiglia, fate condensare molto adagio, rimestando e schiumando, e riponete.

Col limone. Cuocete 12 aranci interi nell'acqua, mutandola tre volte durante la cottura per levar loro l'amaro: quando sono morbidi, metteteli nell'acqua fredda. Il giorno seguente mondateli con diligenza, raschiando via tutta la parte bianca dalla scorza, la quale triterete insieme alla buccia di 2 limoni. Levate poi dagli aranci i granelli, i filamenti, pesate le frutta, prendete per un chilogr. di polpa d'arancio chilogr. 1 $^1/_2$ di zucchero, fatelo filare, unitevi la polpa passata da uno staccio col suo sugo, il sugo dei 2 limoni e le scorze e rimestate al fuoco fino alla prova.

Colla polpa di mele. Preparate della polpa di mele come per fare la marmellata (vedi N.° 15), cuocete nell'acqua l'egual peso d'aranci tagliati a pezzi (dopo averne spremuto il sugo), pesate la stessa quantità di zucchero delle frutta e mettetelo al fuoco con poc' acqua e col sugo degli aranci, la cui polpa intanto pesterete in un mortaio. Quando fa le gemme (2.° grado, vedi pag. 580), immergetevi la polpa d'arancio e di mela e fate cuocere dimenando sempre fino alla dovuta consistenza.

4. **Marmellata di carote.** — Cuocete delle buone carote nell'acqua, mondatele, passatele da uno staccio fino, unitevi l'egual peso di zucchero pesto, la buccia trita finissima di 4 limoni per 500 gr. di carote, cuocete fino alla prova la marmellata a fuoco lentissimo, continuando a rimestare e aggiungendovi a poco a poco il sugo dei 4 limoni.

Oppure: Preparate le carote come sopra, fate filare l'egual peso di zucchero con 5-6 mandorle amare ben mondate per ogni 500 gr., unitevi il passato, la scorza e il sugo di 2 limoni per ogni 500 gr. di carote, e procedete come nella precedente ricetta. Potete unire da ultimo alla marmellata un paio di cucchiai di rhum o di *kirsch* e degli arancetti pestati.

5. **Marmellata di ciliege amarasche.** — Levate il nòcciolo alle amarasche, cuocetele a bagnomaria nel loro sugo, passatele allo staccio, aggiungetevi l'egual peso di zucchero e condensate al fuoco, oppure fate bollire con un po' d'acqua lo zucchero e, quando fa le gemme, unitevi la polpa di amarasca e rimestate il composto finchè diventa consistente.

Volendo potete aggiungervi della cannella e dei garofani in polvere, e anche far bollire una parte dei nòccioli pesti in un po' d'acqua e adoperare quest' acqua per cuocere lo zucchero.

6. **Marmellata di ciliege selvatiche, lamponi ecc.** — Levate il nòcciolo a chilogr. uno di ciliege selvatiche (amarine) e a 2 chilogr. di ciliege nere dolci, passatele allo staccio con 400 gr. di lamponi, pesate una quantità eguale di zucchero, bagnatelo, mettetelo al fuoco, chiari-

ficatelo, unitevi le frutta, dimenate cuocendo adagio, fino alla prova. Le mandorle di ciliegia aumentano il sapore della marmellata.

7. **Marmellata di corniole.** — Cuocete le corniole nell' acqua, passatele allo staccio, unitevi l'egual peso di zucchero pesto, rimestate a lungo al fuoco fino alla prova.

8. **Marmellata di cotogne.** — Tagliate alcune cotogne fresche a metà senza mondarle e senza levar loro il torsolo, mettetele in un paiolo, copritele d'acqua, fatele cuocere finchè sono molli. Bagnate colla loro acqua lo zucchero (lo stesso peso delle frutta crude), cuocetelo finchè fa le gemme, a questo punto unitevi la polpa delle cotogne passata allo staccio, il sugo e la scorza trita d'un limone per ogni mezzo chilogr. di frutta, condensate dimenando sempre, fino alla prova. Riponete.

9. **Marmellata densa di cotogne** *(cotognato, pasta di Genova).* — Il cotognato preparato con questa ricetta, proveniente da un antico convento, riesce squisito, ma a patto che si osservino le regole con assoluta precisione.

Pestate, ma non troppo finamente, 2240 gr. di zucchero, versatevi sopra 1 litro d'acqua pura e lasciatelo riposare una notte in una scodella coperta. Il giorno seguente pulite con una salvietta umida 20 belle cotogne (mature ma appena colte e perfette, condizione indispensabile per la buona riuscita del cotognato), guardatevi dal mondarle, soltanto levate via colle dita gli avanzi del fiore o lo stelo, se vi fosse. Mettetele quindi in un paiolo di rame, copritele d'acqua e fatele cuocere tre quarti d'ora adagio affinchè si rammolliscano senza aprirsi. Collocate il paiolo in un luogo caldo e, pescando due cotogne alla volta con un cucchiaio d'argento, spremetele a traverso uno staccio di crini. Riponete il torsolo e i cascami che impiegherete poi per la *gelée* (vedi più oltre). Preparate la scorza gialla di due limoni trita in minutissima polvere, e il sugo degli stessi passato da un finissimo *organdis*, pesate la polpa delle cotogne e, se sorpassasse il peso di 2240 gr., aggiungete quel poco che potesse mancare allo zucchero sciolto la notte entro l'acqua. Mettete quest'acqua di zucchero in un paiolo sul fuoco di carbone e, quando appajono delle bolle alla superfice, unitevi la polpa di cotogne e rimestate con una spatola di legno nuova finchè il composto leva il bollore. Guardate l'orologio e dopo 15 minuti precisi di bollitura aggiungetevi la scorza e il sugo di limone, rimestate sempre muovendo il cotognato con forza in tutti i sensi; trascorsi altri 15 minuti precisi versate subito la marmellata mediante un cucchiaio d'argento negli stampi e nelle formette di porcellana o di latta che vi farete presentare da un'altra per-

sona su un'assicella. Un lieve indugio toglierebbe il bel colore al cotognato. Quando si è bene condensato levatelo dagli stampi e riponetelo in scatole di latta. Finito che abbiate d'allestire il cotognato, datevi premura di fare la *gelée* (vedi pag. 777).

Cotognato colla cannella. Fate bollire collo zucchero uno o due pezzetti di cannella e, se volete abbellire il colore del cotognato, aggiungetevi un po' di tintura di cocciniglia (modo di prepararla vedi Cap. 37), o di sugo di berbero, o di sciroppo di ribes, o di lampone.

Cotognato con pezzetti di candito. Prima di versare il cotognato negli stampi unitevi degli arancetti o del cedro confettato e trito.

Cotognato colla pasta di mele. Prendete chilogr. uno e mezzo di cotogne e mezzo chilog. di mele. Cuocete tutte queste frutta intere nell'acqua, passatele allo staccio, fate bollire egual peso di zucchero della loro polpa con una parte della loro acqua; quando lo sciroppo fa le bolle aggiungetevi la polpa, dopo alcuni minuti della scorza e del sugo d'arancio o di limone, o una miscela a piacere, lasciate condensare a fuoco dolcissimo, versate in stampini di porcellana o scatoline di carta e asciugate il cotognato a forno tiepido.

Confetti di cotognato (vedi *dolcetti da credenza*).

10. **Marmellata di fichi.** — Mondate dei piccoli fichi lunghi, verdi e maturi, metteteli in una bastardella di rame, unendovi per ogni chilogr. la scorza trita finissima di 2 limoni con l'acqua necessaria a ciò non si attacchino cuocendo. Quando sono ridotti (rimestando) come una *purée*, passateli, unitevi un chilogr. di zucchero finissimo, continuate a dimenare fino alla prova, strizzatevi da ultimo il sugo dei limoni.

11. **Marmellata di fragole.**

N.° 1. *All'inglese.* Pesate le fragole di bosco, mettetele al fuoco sole, rimestate finchè il sugo è in parte sbollito, aggiungetevi allora l'egual peso di zucchero fino, continuate a rimestare, schiumate e riponete. In questo modo il colore si conserva meglio.

N.° 2. *Col rhum.* Passate le fragole da uno staccio finissimo, fatele cuocere con egual peso di zucchero fino assai; quando la marmellata si condensa unitevi 1 decilitro di rhum per ogni chilogr. di fragole.

N.° 3. Fate filare 500 gr. di zucchero, unitevi 500 gr. di fragole passate allo staccio, oppure cuocete lo zucchero finchè fa le gemme e unitevi le fragole intere rimestando finchè il composto si condensa.

N.° 4. *Marmellata di fragole a freddo.* Passate delle fragole fresche da uno staccio fino, unitevi il doppio del loro peso di zucchero, dimenatele mezz'ora, riponetele in bottiglie ben chiuse. Questa marmellata si conserva due tre mesi soltanto.

N.° 5. *Con ribes bianco o nero*. Passate allo staccio le fragole e cuocete il ribes sgranato (metà del peso delle fragole) a bagnomaria, spremete anche il ribes da uno staccio fino, badando che i granelli non passino, unite la polpa delle frutta, mettetela al fuoco con egual peso di zucchero finissimo o fate bollire lo zucchero con dell'acqua e, quando appaiono le gemme, unitevi la polpa e continuate a rimestare finchè il composto si condensa.

12. **Marmellata di lamponi.** — N.° 1 Prendete chilogr. 1 di lamponi e chilogr. 1 di zucchero. Fate bollire lo zucchero con mezzo litro d'acqua e, quando mostra le gemme (2° grado), unitevi i lamponi e continuate a rimestare a fuoco lento finchè la marmellata si condensa.

N.° 2. Passate 500 gr. di lamponi allo staccio, pesate chilogr. 1 di zucchero pesto finissimo, rimescolate 25 minuti in una catinella i due ingredienti, poi metteteli al fuoco e lasciateli condensare. Questa marmellata si può unire mentre è calda con altrettanta marmellata di ribes.

13. **Marmellata di limone.** — Levate la scorza gialla, tagliata finissima, a 6 limoni, cuocete i limoni finchè sono molli, nel toglierli dall'acqua calda gettateli nell'acqua fredda. Il giorno seguente mondateli bene dalla scorza bianca e metteteli nel mortaio di pietra dove avrete pestato già le scorze gialle con un po' di zucchero. Quando il composto è ridotto a poltiglia mettete al fuoco il doppio peso di zucchero con un po' d'acqua, quando fa le gemme (2.° grado) unitevi la poltiglia pestata finamente e passata allo staccio, e cuocete rimestando finchè si condensa.

14. **Marmellata di marroni.** — Levate la buccia a dei buoni marroni, fateli bollire nell'acqua, mondateli, passateli allo staccio, pesateli, prendete 900 gr. di zucchero per 1 chilogr. di passato, fate bollire, schiumando, lo zucchero con un guscio di vaniglia finch'è ridotto a sciroppo, unitevi le castagne, ritirando la vaniglia, rimestate diligentemente e cuocete adagio finchè la marmellata si stacca dalla spatola; allora aggiungetevi (se v'aggrada) un cucchiaio di *cognac* o due cucchiai di *curaçao*.

15. **Marmellata di mele.** — Mondate 12 belle mele *reinette*, levate loro il torsolo, mettetele al fuoco in un paiolo coprendole d'acqua; quando sono morbide, passatele allo staccio, pesate la polpa, spremetene il sugo sullo zucchero, (egual peso delle mele) cuocete questo con un po' d'acqua, se occorre; quando fa le gemme unitevi la polpa e continuate a rimestare a fuoco dolce finchè la marmellata si condensa. Potete aggiungervi la scorza trita e il sugo di due limoni per ogni chilogr. di

polpa, oppure il sugo e la scorza di un arancio e d'un limone. Se le mele sono un po' immature la marmellata prende un bel colore verde-scuro.

Marmellata di mele densa. Prolungate un poco la cottura della marmellata precedente e versatela bollente in formette di latta o di porcellana. Essa non tarderà a prendere consistenza e dopo qualche giorno potrete sformarla. Le mele si cuociono anche intere, senza mondarle.

Marmellata di mele appiole. Medicinale per le costipazioni e per preparare la bibita detta „appio.“ Come il N.° 1 delle mele. Soltanto cuocerete le mele appiole intere, senza mondarle.

16. **Marmellata di mirtilli neri (cesarelle).** — Ben lavati che abbiate e puliti dalle fogliuzze i mirtilli metteteli in una pentola a bagnomaria. Quando sono rammolliti passateli da un finissimo staccio di crini, unitevi lo stesso peso di zucchero pesto e condensate il composto al fuoco. Questa marmellata, se non è molto gradevole, possiede tuttavia ottime qualità astringenti. Nello stesso modo si fa la marmellata di mirtilli rossi.

17. **Marmellata di more di macchia o di siepe.** — Passate allo staccio un chilogr. di more, mettetele al fuoco in una tegghia larga così che il sugo abbia l'altezza di tre dita non più, unitevi 1200 gr. di zucchero pesto, il sugo di 3 limoni, 30 more intere, fate bollire non più di 20-25 m., riponete.

18. **Marmellata di nespole.** — Mondate delle belle nespole mature, una cinquantina circa, mettetele in una bastardella con poc'acqua, cuocetele rimestando, passatele allo staccio. Prendete una quantità un po' minore del loro peso di zucchero, fatelo sciroppare con una parte d'acqua e una parte di vino bianco leggero, con mezzo guscio di vaniglia che poi leverete, quando è giunto al 2° grado (vedi pag. 580) unitevi il passato, rimestate finchè si condensa, riponete.

19. **Marmellata di noci immature.** — Macerate le noci come indica la ricetta a pag. 755. Cuocetele quindi nell'acqua pura finchè sono interamente rammollite, mettetele per 24 ore nell'acqua fresca e pestatele in un mortaio di pietra riducendole a poltiglia. Pesate questa, prendete un'eguale quantità di zucchero, e cotto che sia finchè fa le gemme coll'acqua necessaria, con alcuni chiodi di garofano e due tre pezzi di cannella chiusi in un sacchettino d'*organdis,* unitevela levando il sacchetto e condensate al fuoco. Nel riporre la marmellata aggiungetevi, se vi aggrada, un po' di candito di cedro.

20. **Marmellata di noci mature.** — Mondate delle noci mature e fresche, pestatele nel mortajo di pietra con un po' d'albume formando

una finissima poltiglia, fate filare egual peso di zucchero, con un guscio di vaniglia, unitevi le noci, condensate il composto e aggiungetevi, se v' aggrada, anche un po' di rosolio di vaniglia. Questa marmellata non si conserva a lungo.

21. **Marmellata di pere.** — Cuocete nell' acqua un chilogr. di buone pere lavate, ma non mondate; quando sono molli passatele allo staccio lasciando indietro la scorza. Mondate un altro chilogr. di pere, se credete, di qualità diversa e tagliatele a fettoline. Mettete al fuoco il passato con un chilogr. di zucchero in polvere, rimestate la marmellata con una spatola, quando comincia a condensarsi unitevi le fettine, ristringete il composto e riponetelo, coprendolo d' un disco di carta bagnata nel rhum. Questa marmellata non si mantiene molto a lungo. Se volete conservarla lascierete le fettine da parte.

22. **Marmellata di popone** *(Melon jam).* — Mondate un popone portando via anche la parte più verde della polpa, tagliate poi a fettoline fine la polpa gialla e la verdolina, pesatela, copritela dell' egual peso di zucchero. Il giorno seguente tagliate (per ogni chilogr. di popone) 1 limone a fette sottilissime levando via i granelli, unitelo al popone e allo zucchero, mettete tutto a fuoco molto dolce, aggiungendo ancora un pezzetto di zenzero intero. Cuocete rimestando finchè la marmellata ha la dovuta consistenza.

23. **Marmellata di pesche.**

N.° 1. Come il N.° 1 della marmellata d'albicocche avendo però cura di mondare le frutta e d' aggiungere una minore quantità di mandorle.

N.° 2. Come il N.° 2 della marmellata d' albicocche.

N.° 3. Cuocete un poco le pesche nell' acqua, mondatele, passatele allo staccio, fate filare lievemente il doppio peso di zucchero con una parte della loro acqua, unitevi la polpa, procedete secondo la regola.

N.° 4. *Col mosto.* Mondate chilogr. uno di belle pesche, dividetele e passatele allo staccio crude, unitevi 900 gr. di zucchero finissimo, 15 mandorle di pesca mondate e pestate, e mettete al fuoco rimestando sempre. Fate bollire a parte mezzo chilogr. di mosto d' uva bianca con 200 gr. di zucchero; quando è ridotto alla metà, unitelo alla marmellata e condensate il composto continuando a dimenarlo fino alla prova.

N.° 5. *Marmellata densa, persicata* (ricetta bresciana). Mondate le pesche, levate loro il nòcciolo, mettetele al fuoco in un paiolo con un po' d' acqua. Il calore dev' essere ardente. Quando sono in ebollizione

stacciatele rimettetele sul fuoco e con una spatola rimovetele continuamente per farle asciugare. Pesate poi le frutta e fate bollire l'egual peso di zucchero fino alla perla asciutta (4° grado), vedi pag. 580, poi versatelo sulle frutta, condensate tutto al fuoco finchè, se metterete un pochino di composto sopra d'un piatto, questo rimarrà asciutto. Versatelo quindi nelle scatoline di carta alte un dito e fate asciugare alcuni giorni a forno dolcissimo (o nella stufa del lievito). Tagliate la pasta a pezzi regolari, cuocete la terza parte del peso delle frutta di zucchero fino alla perla umida (3° grado), immergetevi i pezzetti rettangolari di pasta, involgeteli nello zucchero a granelli e conservateli in scatole ben chiuse e frammezzati di fogli di carta.

Il buon esito dipende specialmente dalla cottura e dalla qualità delle pesche.

24. **Marmellate dolci di pomodoro** *(Love-applejam).*

Come l'*apricotjam* (vedi pag. 768) prendendo 800 gr. di zucchero per un chilogr. di pomodori dolci e sopprimendo da principio i granelli e la parte acquosa delle frutta.

Marmellata di pomodoro col limone. Tagliate i pomodori a metà, strizzatene fuori il sugo acquoso e i granelli, cuoceteli senz'acqua, rimestando, passateli da uno staccio o meglio dall'apposito torchiello, pesate una quantità eguale di zucchero, unitevi sugo e scorza di limone a piacere, condensate ogni cosa al fuoco, fino alla prova, riponete la marmellata nei vasi di vetro, chiudete questi (non ermeticamente), rimetteteli sul fornello a bagnomaria e fate bollire l'acqua alcuni minuti. Se v'aggrada potete sostituire al limone, la vaniglia o delle spezie. Potete anche coprire la marmellata, invece di cuocerla a bagnomaria, con un disco di carta imbevuto nel rhum e spruzzato d'acido salicilico.

In America usa unire a questa marmellata un po' di vino.

Marmellata di pomodori gialli. Cuocete nell'acqua 10 pomodori e un limone intero (questo più a lungo), passate tutto da uno staccio o dal torchiello, raccogliete il sugo, fatelo bollire con una quantità di zucchero eguale al peso primitivo dei pomodori; quando lo sciroppo comincia a mostrare le gemme, unitevi la poltiglia, condensate al fuoco.

25. **Marmellata di rabarbaro.** — Come quella di carote, dopo aver mondati gli steli.

26. **Marmellata di ribes.** — Mettete il ribes rosso sgranato in una pentola a bagnomaria e cuocetelo un pochino, passatelo da uno staccio fino, badando di spremere anche le bucce e lasciando indietro soltanto i granelli, fatelo cuocere con egual peso di zucchero pesto, finchè dime-

nando sempre si condensa. Se v' aggrada potete aggiungervi un po' di vaniglina e far filare lo zucchero prima d' unirvi il passato.

Il ribes nero si fa cuocere a lungo a bagnomaria, poi si prepara come il ribes rosso con metà del suo peso di zucchero.

27. **Marmellata di bacche di rosa.** — Pulite pazientemente dalle tracce del fiore, dai granelli e dall' interna peluria le bacche di rosa, cuocetele con poc' acqua, passatele allo staccio e riducetele a marmellata con l'egual peso di zucchero che avrete cotto secondo la regola, finchè fa le gemme. Potete unirvi anche della scorza e del sugo di limone o delle spezie, ma essi alterano il sapore caratteristico di questa marmellata che nei paesi nordici si serve colla selvaggina, specie col cinghiale.

Le bacche devono essere molto mature: se non lo fossero, le farete macerare alcuni giorni con un po' di vino.

28. **Marmellata di susine.** — Mettete delle belle susine nere su di uno staccio e immergete questo due tre volte nell' acqua bollente. In questa maniera potrete levare la buccia alle frutta. Pesatene quindi la polpa passata allo staccio, prendete un pezzetto di cannella e 500 gr. di zucchero per ogni chilogr. di polpa, fatelo bollire finchè mostra le gemme, unitevi la polpa passata, levate la cannella e rimestate a fuoco lento finchè il composto si condensa. Potete anche mescolare colla polpa lo zucchero pestato e mettere ogni cosa al fuoco insieme.

Colle mele. Preparate un chilogr. di marmellata come la precedente, sostituendo la vaniglia alla cannella, fate bollire 500 gr. di zucchero con un po' d'acqua, quando appaiono le gemme unitevi 500 gr. di buone mele, mondate e tagliate a fette piuttosto grosse, amalgamate poi questa composta ben cotta colla marmellata.

Marmellata densa di susine (Pain de prunes). Prolungando la cottura della marmellata, secondo la ricetta precedente, otterrete un composto denso che potrete versare come quello di mela negli stampi. Le susine nere si possono ridurre a densa marmellata, senza zucchero, continuando a cuocerle e rimestarle, o facendole sobbollire a bagnomaria a intervalli per diversi giorni.

Marmellata di susine nell' aceto. Se volete rendere più piccante la marmellata di sole susine, fate bollire lo zucchero con un quartuccio di aceto per ogni chilogr. di polpa e aggiungetevi quelle spezie che più vi aggradano.

Alle *reines Claude* e alle *mirabelles* si leva soltanto il nòcciolo, poi si fanno cuocere senza passarle nello zucchero sciroppato e bollente.

29. **Marmellata d'uva.** — Come la composta d' uva N.° 46 pag. 762 tritando le bucce colla lunetta.

30. **Marmellata di zucca.** — Cuocete al forno una bella zucca marina o d'altra qualità mangereccia più fina, pesate 1 chilog. di polpa, unitevi la scorza e il sugo di un limone, 30 gr. di zenzero candito (si trova nelle grandi droghierie) e 750 gr. di zucchero sciroppato, condensate al fuoco e riponete secondo la regola, con sopra una carta bagnata nello spirito e cosparsa di acido salicilico.

31. **Marmellate miste.** — Si possono unire frutta diverse ridotte a marmellate, come i lamponi colle ciliege e col ribes, le mele colle pesche e cogli aranci ecc. ecc. oppure si preparano con frutta miste da bel principio.

32. **Marmellate per gelati.** — Le marmellate per i gelati si preparano generalmente a bagnomaria, col sistema *Appert* (vedi pag. 743) mettendo nei vasi egual peso di zucchero e di passato di frutta, o il solo passato senza zucchero.

Sezione V.

„Gelées" di frutta *(Marmellate trasparenti).*

Non sempre riesce di far condensare la gelatina di sugo di frutta. Le *gelées* più facili a prepararsi sono quelle di cotogna, di lampone, di ribes, di mela. La loro riuscita dipende in gran parte dal grado di maturità e dalla qualità delle frutta il cui sugo si fa bollire adagio collo zucchero finchè una goccia versata su di un piatto non scorre nè si dilata.

1. **„Gelée" d'arancio coll'acqua di mele.** — Tagliate delle buone mele a pezzi, senza mondarle, copritele d'acqua e cuocetele. Quando sono morbide mettetele in uno staccio fino di crini, scolatene il liquido e filtratelo da un tovagliolo. Pesatelo, unitevi egual peso di zucchero, una parte del quale sarà stato soffregato sulla scorza di 4-5 aranci e poi pestato, aggiungetevi il sugo di 2-3 aranci col loro peso di zucchero e fate cuocere fino alla prova.

2. **Gelée di cotogne.**

N.° 1. Quando avrete fatto la pasta di Genova o cotognato (vedi pag. 770) raccogliete i cascami delle cotogne e l'acqua in cui furono cotte, aggiungetevi ancora 2 cotogne fresche, non mondate, e cuocete ogni cosa due ore. Versate il sugo in un vaso di terra e il giorno se-

guente passatelo da una salvietta finchè appare chiaro. Unitevi allora circa 830 gr. di zucchero a pezzi e fate bollire fino alla prova.

Questa *gelée* deve prendere un bel colore salmone scuro ed è utilissima per guernire dolci e gelatine.

N.° 2. Cuocete 8 cotogne nell' acqua, quando sono morbide (non le avrete mondate) levatele e mettetele da parte per fare della marmellata (vedi pag. 770 N.° 8), aggiungete all' acqua 8 altre cotogne fresche e tornate a far bollire. Quando le ultime cotogne sono morbide anch' esse unitele alle prime, passate più volte il liquido da un tovagliolo, rimettelo al fuoco col suo peso di zucchero tagliato a pezzi e fatelo bollire fino alla prova della goccia.

N.° 3. Fate cuocere 3 chilogr. di cotogne a fette, non mondate, con chilogr. 1.50 di zucchero e litri uno d' acqua: quando le fette sono morbide, levatele cautamente, passate il sugo da un tovagliolo e fatelo bollire fino alla prova. Le fette s' adoperano per la marmellata (vedi pag. 770).

N.° 4. *Col sugo di limone.* Cuocete delle cotogne nell'acqua, spremetene il sugo da un torchio, aggiungete a questo sugo spremuto (l'acqua non si considera) $^1/_3$ del suo peso di sugo di limone e il doppio peso di zucchero. Fate bollire, come sopra, dopo aver lasciato riposare il sugo 24 ore in cantina e averlo passato da una salvietta.

Se v' aggrada potete aggiungervi un bicchiere di vino bianco fino.

3. **„ Gelée " di ciliege.** — Come quella di fragole. Volendo vi unirete anche un po' di sugo di ribes e farete bollire una buona parte delle mandorle che levandole poi prima che la *gelée* si condensi.

4. **Gelée di fragole.** — Mettete le fragole in una pentola a bagnomaria, se volete anche con un quarto del loro peso di ribes. Fate sgocciolare il sugo da uno staccio finissimo, prendete egual peso di zucchero, cuocetelo finchè fila, unitevi il sugo e rimettete al fuoco fino alla prova.

5. **Gelée di lamponi.**

N.° 1. Estraete il sugo dei lamponi che devono essere molto freschi mettendoli in una pentola a bagnomaria, procedete come con le ciliege.

N.° 2. *Col ribes.* Mettete nella pentola a bagnomaria 750 gr. di lamponi e 250 gr. di ribes. Quando hanno mandato il sugo, pesate eguale quantità di zucchero, fatelo filare con dell' acqua, unitevelo e condensate a fuoco ardente.

N.° 3. Spremete semplicemente il sugo da un torchio e procedete come sopra, dopo averlo lasciato chiarire 24 ore.

6. **„ Gelée " di limone.** — Come quella d'arancio, cioè col sugo di mela, prendendo per 10 belle mele 4 limoni.

7. **„ Gelée " di mele.** — Cuocete in un paiolo delle mele dimezzate ma non mondate coll'acqua che occorre perchè ne siano coperte. Quando sono morbide, quasi molli, mettetele con precauzione entro una salvietta, badando che non si rompano e filtrate il sugo. Se non fosse abbastanza chiaro converrebbe passarlo da un sacchetto di lana. Unitevi egual peso o metà peso di zucchero (secondo il gusto) e cuocete fino alla prova, aggiungendovi, se v'aggrada, la scorza trita finissima e il sugo di 1 o 2 aranci o limoni, oppure della vaniglina. Se le mele sono immature, potete diminuire la quantità dello zucchero egualmente. La *gelée* aspretta è più gustosa.

8. **„ Gelée " di mirtilli neri.** — Cuocete i mirtilli in una pentola a bagnomaria. Colate il sugo da uno staccio, premendo fortemente, passatelo quindi da una salvietta affinchè non vi restino granelli, unitevi l'egual peso di zucchero e fate bollire fino alla prova.

9. **„ Gelée " di mirtilli rossi.** — Come sopra, soltanto lascierete riposare il sugo filtrato 24 ore per averlo più limpido. Lo verserete con precauzione, affinchè non esca il fondo, sullo zucchero (egual peso del sugo) e procederete come sopra. Volendo, potete anche far filare lo zucchero prima di mettervi il sugo. Pregevole *gelée* pel suo colore.

10. **„ Gelée " di more di rovo o di more di gelso.** — Come la *gelée* di mirtilli, tanto collo zucchero in polvere quanto collo zucchero filato.

11. **„ Gelée " di pesche o d'albicocche.** — Queste *gelées* sono difficili a prepararsi per la difficoltà di separare il sugo dalla polpa delle frutta. Dimezzate le frutta senza mondarle, levate i nòccioli, spremetene il sugo da un torchio collocandole in sacchi fitti di tela. Prendete lo stesso peso di zucchero del sugo, unitevi alcune mandorle, fate bollire fino alla prova, levate le mandorle e riponete.

12. **„ Gelée " di rabarbaro.** — Cuocete gli steli mondati in poca acqua. Quando sono molli, lasciate scolare il sugo da uno staccio, aggiungetevi il sugo d'un limone per ogni litro di sugo di rabarbaro e 500 gr. di zucchero strofinato in parte sulla buccia del limone. Cuocete la *gelée* a fuoco ardente affinchè divenga trasparente.

13. **„ Gelée " di ribes.**

N.° 1. Mettete il ribes a bagnomaria in una pentola, passate il

sugo da uno staccio di crini senza comprimerlo, unitevi egual peso di zucchero (dopo averlo passato, se occorre), fate bollire fino alla prova.

N.° 2. *Con lamponi e ribes bianco.* Mettete in una catinella di terra verniciata 750 gr. di ribes rosso, 750 gr. di ribes bianco e 500 gr. di lamponi con 2 chilogr. di zucchero pesto. Dopo 4-5 ore versate il contenuto della catinella in un paiolo di rame e fate bollire a fuoco ardente 14-18 min. Mettetelo in uno staccio di crini, raccogliete tutto il sugo e conservatelo in piccoli vasi.

Potete prendere anche solo ribes bianco e rosso.

N.° 3. Come il N.° 1, soltanto farete filare lo zucchero prima di mettervi il sugo.

N.° 4. *A freddo.* Spremete il sugo del ribes col mezzo del torchio. Mettetelo 24 ore in cantina, versatelo, lasciando indietro il fondo, passatelo da una salvietta, unitevi per 2 parti di sugo 3 parti di zucchero, vale a dire per 400 gr. di sugo 600 gr. di zucchero, dimenatelo con un cucchiaio nuovo di legno sempre da una parte per tre ore e riponetelo.

14. **„ Gelée " di solo ribes bianco.** — Come tutte le precedenti ricette, soltanto s'aggiunge al sugo di ribes bianco, quand'è solo, sugo e scorza di limone a piacere.

15. **„ Gelée " di ribes nero** *(Cassis).* — Come il N.° 1 della ricetta N.° 13 colle frutta colte a tempo asciutto, con una cottura prolungata e il peso di zucchero d'un terzo minore del sugo.

16. **„ Gelée " di uva spina** *(Ribes Grossularia).* — Come il N.° 1 della ricetta N.° 13 tanto collo zucchero pesto come filato.

17. **„ Gelée " di susine „ reines Claude " ecc.** — Mettetele in una pentola a bagnomaria, le susine nere mondate, le altre specie da mondare. Raccogliete il sugo, unitevi egual peso di zucchero e fate bollire fino alla prova.

18. **„ Gelée " d'uva.** — Mettete l'uva sgranata in una pentola a bagnomaria. Lasciate scolare il sugo da uno staccio senza comprimere i chicchi. Fate bollire con dell'acqua la metà del suo peso di zucchero; quando fila unitevi il sugo.

19. **„ Gelées " miste.** — Potete allestire una quantità eguale di *gelée* di ribes, di fragole, di lamponi e di ciliege, riunendole poi tutte in un vaso.

CAPITOLO TRENTESIMOSETTIMO

I liquori fatti a freddo (senza lambicco).

NOZIONI PRELIMINARI

I liquori che si trovano in commercio sono preparati generalmente col lambicco, sistema poco pratico per la fabbricazione in famiglia. La infusione a freddo che usa d'altronde moltissimo in Francia anche per i liquori da commercio può surrogare efficacemente i prodotti della distillazione e ci fornisce dei rosolii gustosi, sani e punto cari.

La polpa, il sugo, la scorza, i nòccioli e le mandorle delle frutta, certi fiori odorosi, il verde o le radici delle piante aromatiche, i semi delle ombrellifere, le foglie giovani delle amigdalee, certe bacche, certi aromi, lo zucchero, il miele, lo spirito di vino, l'acquavite finissima, il cognac, il rhum sono i principali ingredienti coi quali si allestiscono i liquori. Inutile osservare che per ottenere un risultato perfetto si devono scegliere di prima qualità.

L'acquavite purissima di vinaccioli è di gran lunga preferibile allo spirito, ma difficile a trovarsi. Sostituendo (nelle ricette dov'essa è indicata) all'acquavite lo spirito, prenderete 3 parti d'alcool e una d'acqua.

Ove non sia indicato altrimenti lo spirito si calcola a 85 gradi, e gl'ingredienti vi si fanno macerare in un luogo tiepido, p. es. sovra una stufa di cotto moderatamente riscaldata in inverno, al sole in estate. Trascorso il tempo stabilito vi si unisce lo sciroppo di zucchero, se questo non è già stato aggiunto agl'ingredienti, e si filtra il liquido, oppure si filtra prima l'alcool, poi l'alcool e lo sciroppo insieme.

Se le ricette non contengono indicazioni diverse lo sciroppo si prepara nella seguente maniera: si versa l'acqua sullo zucchero 15-20 ore

prima d'adoperarlo, poi vi si uniscono 2 albumi sbattuti a neve per ogni chilogr. di zucchero, si pone il liquido sul fuoco e si lascia bollire schiumando diligentemente e levando con un pennello le parti impure che si radunano sull'orlo della cazzarola. Quando è condensato e ha finito di fare la schiuma, si getta in una catinella e, perduto che abbia il maggior bollore, si unisce collo spirito.

Bottiglia coll'imbuto e la carta per filtrare.

Fatto questo filtrate il rosolio da una borsa di panno bianco orlata con un cerchiello di ferro e sospesa su un vaso di vetro o di porcellana, e nella quale avrete messo molti pezzettini di carta bianca senza colla, oppure (questo sistema è preferibile) da un grande imbuto di vetro, guernito con un foglio rotondo di buona carta da filtro pieghettata a ventaglio. Al rosolio che deve passare a goccia a goccia aggiungerete un pezzo di magnesia per attrarre le parti oleose; quando il liquido comincia a passare a stento mutate la carta.

I rosolii, in massima, non divengono gustosi che un anno dopo la loro fabbricazione; collocandoli però in bottiglie bene tappate ma non piene con grande precauzione a bagnomaria, e con calore non superiore ai 50 gradi, si può affrettarne la maturità, ma è sempre meglio attendere che li perfezioni il tempo. I rosolii si conservano in bottiglie ben chiuse di vetro e anche di terra. I Francesi chiamano creme o olii i liquori sopraffini e molto dolci *(Crème de Venus, Huile de Cythère)*; la maggior parte dei liquori fatti col sugo di frutta portano anche in Italia il nome di ratafià.

Altro arnese per filtrare.

1. Perfetto amore.

Ingredienti: Essenza di garofani 20 gocce, essenza di vaniglia 15 gocce, essenza di cannella 10 gocce, essenza di noce moscata 10 gocce, essenza di *macis* 5 gocce, essenza di limone 1 gr., spirito litri 1, acqua litri 2, zucchero chilogr. 1, quella quantità di tintura di cocciniglia che occorre per dare un bel colore al rosolio (vedi N.° 68). Le essenze riunite devono pesare 12 grammi.

Procedimento. Sciogliete lo zucchero nell'acqua, mettetelo nello spirito con tutti gli altri ingredienti, lasciate macerare 12 giorni scuotendo tre volte al giorno, filtrate.

2. **Rosolio d'alchermes.**

Ingredienti: Spirito rettificato a 95° litri 1, zucchero chilogr. 2.40, acqua litri 1 $^1/_2$, acqua di lauroceraso gr. 200, acqua di rose gr. 400, essenza di cedro gr. 2.50, essenza d'arancio dolce gr. 2.50, essenza di arancio amaro gr. 2.50, essenza d'anici stellati centigr. 63, essenza di cannella della regina centigr. 32, essenza di garofani centigr. 63, essenza di noce moscata centigr. 32, essenza di fior d'arancio centigr. 32, un po' di tintura d'*alchermes,* un po' di tintura di cocciniglia. *L'alchermes* deriva da un insetto che vive sulle foglie d'una quercia del sud della Francia e della Spagna. La tintura ch'è innocua si trova nelle drogherie. Parecchi fanno uso del sugo delle bacche di *Phytolacca decandra* per ottenere un bel colore carmino, ma non di rado esso produce dei disturbi allo stomaco. Per ciò che riguarda la cocciniglia vedi N.° 68.

Procedimento: Mettete tutto in fusione nello spirito, meno lo zucchero che farete sciroppare coll'acqua e unirete colla cocciniglia al resto dopo 10 giorni di macerazione, filtrando poi ogni cosa.

3. **Rosolio di vaniglia.**

N.° 1. *Ingredienti:* Vaniglia sopraffina tagliata in minutissimi pezzi gr. 5, zucchero gr. 400, acqua gr. 200, spirito gr. 300 e mescolato con altri 100 gr. d'acqua.

Procedimento. Fate macerare 8 giorni la vaniglia nell'alcool, unitevi lo sciroppo tiepido, filtrate.

N.° 2. *Ingredienti:* Tintura di vaniglia (essenza) gr. 8, zucchero chilogr. 1, spirito 500-750 centil., acqua litri 1.

Procedimento. Mettete l'essenza nello spirito, trascorse 24 ore unitevi lo sciroppo; filtrate.

4. **Rosolio di menta.**

Ingredienti: Essenza finissima inglese di menta gr. 15, spirito litri 1, acqua litri 2, zucchero chilogr. 2.

Procedimento. Come il N.° 2 del rosolio di vaniglia.

5. **Rosolio d'arancio.**

N.° 1. *Ingredienti:* Aranci dolci e di finissima qualità 6, spirito litri 1 $^1/_2$, acqua $^1/_2$ litro, zucchero gr. 700-900 secondo il gusto, vaniglia un quarto di guscio.

Procedimento. Mettete nella metà dello spirito la scorza degli aranci tagliata finissima insieme alla vaniglia, strizzate nell'altra metà il sugo delle frutta, versate in questa parte dell'alcool lo zucchero sciroppato coll'acqua e non troppo denso, il giorno seguente unite ogni cosa, fate macerare 6 settimane; filtrate.

N.° 2. *Ingredienti:* Aranci dolci e di finissima qualità 9, spirito litri 1, *cognac* $^1/_2$ litro, acqua $^1/_2$ litro, zucchero gr. 800, più alcuni pezzetti.

Procedimento. Soffregate i pezzetti di zucchero sulla scorza di 3 aranci finchè tutta la parte gialla nè sarà scomparsa raschiandoli di mano in mano e lasciando cadere la raschiatura in 2-3 cucchiai d'acqua. Punzecchiate con un ago grosso gli altri 6 aranci, metteteli colla raschiatura nello spirito misto al *cognac* e fateli macerare 10 giorni. Unitevi quindi lo sciroppo e, trascorsi altri 5 giorni, filtrate.

N.° 3. *Ingredienti:* La scorza gialla tagliata finissima di 4 aranci dolci, scorza d'arancio secca gr. 20, cannella della regina gr. 10, spirito litri 2, acqua litri 1, zucchero chilogr. 2, garofani, *macis* e vaniglia sopraffina di ciascuna specie gr. 5.

Procedimento. Fate macerare 6 settimane nello spirito tutti gli ingredienti, meno lo zucchero che sciropperete coll'acqua e unirete al resto prima di filtrare il rosolio.

6. **Rosolio di mandarini.** — Come il rosolio d'arancio N.° 1 con 10-12 mandarini freschi e 3 limoni, volendo anche un po' di vaniglia.

7. **Rosolio di cedro.**

Ingredienti: Cedri 5, limoni 3, acquavite litri 4, zucchero chilogr. 2, acqua mezzo litro. Mettete in 2 litri d'acquavite la scorza delle frutta tagliata finissima, strizzatene negli altri 2 litri il sugo, trascorsi 8 giorni unitevi lo sciroppo e filtrate.

8. **Acqua di cedro.** — Quanto pesano i cedri altrettanto spirito finissimo nel quale metterete in fusione per una intera settimana la sola scorza tagliata fina. Aggiungete poi egual peso d'acqua e di zucchero sciolto a freddo e filtrate.

Oppure. Proporzioni: Un cedro di media grandezza, $^1/_2$ litro di spirito di prima qualità, $^1/_2$ litro d'acqua, 400 gr. di zucchero.

Procedimento. Tagliate la corteccia del cedro assai fina, mettetela per 48 ore in fusione nello spirito, poi sciroppate lo zucchero con mezzo bicchiere d'acqua; aggiungetevi l'acqua che vi rimane, fate cuocere ancora e versate il liquido bollente nello spirito. Filtrate dopo aver levato via la scorza.

9. **Curaçao.** — Il vero *curaçao* si prepara con una qualità di aranci amari che crescono nelle Antille. Non potendo procurarvi la scorza di quelle frutta otterrete tuttavia una buona imitazione cogli aranci molto amari che crescono anche al Sud dell'Europa, che i francesi chiamano

bigarades e i siciliani *patriarchi*. In mancanza di questi vi servirete dell'ottima ricetta seguente.

Ingredienti: La scorza gialla staccata finissima di 3 limoni e di 8-10 aranci (secondo la grandezza), spirito di vino litri 1, zucchero 1400 gr., più 2 cucchiai per il colore, acqua bicchieri 4 ½.

Procedimento. Mettete le scorze nello spirito e lasciatevele 20-30 giorni in luogo non esposto al sole, scuotendo la bottiglia tre volte al dì. Riducete lo zucchero a sciroppo con 3 bicchieri d'acqua, fate caramellare in una cazzarolina i due cucchiai di zucchero, diluitelo coll'acqua che vi rimane facendola sobbollire un momento, unitela allo sciroppo e allo spirito e filtrate.

Oppure: Mettete in fusione in litri 1 ½ di spirito gr. 7 ½ di scorza secca d'arancio, gr. 7 ½ di scorza secca di limone, 9 chiodi di garofano, lo stesso peso di cannella, chilogr. 1 di zucchero sciolto in mezzo litro d'acqua. Trascorsi 8 giorni filtrate.

10. **Rosolio di limone.**

N.° 1. *Ingredienti:* La scorza gialla tagliata finissima di tre limoni, acquavite purissima gr. 300, zucchero gr. 600, 7 bicchieri d'acqua, mezzo guscio di vaniglia.

Procedimento. Mettete in fusione la scorza nell'acquavite, il giorno seguente fate sciroppare lo zucchero coll'acqua unendovi la vaniglia, filtrate ogni cosa.

N.° 2. *Ingredienti:* La scorza gialla tagliata finissima di 6 limoni, spirito litri 1, zucchero gr. 800, acquavite litri 1 ½.

Procedimento. Mettete la scorza in fusione nello spirito, trascorsi 15 giorni unitevi 600 gr. di zucchero sciroppato con un litro di acqua, passate il composto da un colino, fate bollire 15 min. le stesse scorze con 200 gr. di zucchero e mezzo litro d'acqua, unitele al resto e filtrate.

11. **Citronnelle** *(rosolio di melissa officinalis).* — Mettete in fusione nello spirito (litri 1) due buone manate di fresche foglie di melissa, collocate la bottiglia al sole scuotendola spesso, unitevi poi 200 gr. di zucchero sciroppato con poc'acqua e filtrate.

12. **Rosolio di verbena** *(Verbena citriodora, erba limoncina).* — Come sopra, aggiungendo alcune goccie d'essenza di limone.

13. **Rosolio delle quattro scorze.**

Ingredienti: Scorza d'arancio, di cedro, di limone, di pere bergamotte 70 gr. d'ogni specie, spirito litri 2, zucchero gr. 800, acqua mezzo litro.

Procedimento. Mettete le scorze in fusione nello spirito; trascorsi 8 giorni unitevi lo sciroppo, in capo a due giorni filtrate.

14. Ratafià di ribes.

Di ribes bianco. Ingredienti: Sugo di ribes compresso da uno staccio mezzo litro, cognac litri 1, acqua mezzo litro, zucchero 700-900 gr., vaniglia mezzo guscio.

Procedimento. Sciogliete lo zucchero a freddo nell'acqua, unitelo al resto, trascorsi 8 giorni filtrate.

Di ribes rosso. Ingredienti: Sugo di ribes rosso compresso da uno staccio mezzo litro, zucchero chil. 1 $^1/_2$, *kirschwasser* litri 2, acqua mezzo litro, garofani gr. 10, cannella gr. 10, un po' di cocciniglia *(maniera di prepararla,* vedi N.° 68).

Procedimento. Come sopra.

Di ribes nero. Unite ai chicchi pigiati del ribes nero *(cassis)* il 30 % del loro peso di acquavite, collocateli in una grande bottiglia e fateli macerare 2-3 settimane scuotendo ogni giorno; filtrate. Volendo mettervi dello zucchero, vi aggiungerete per ogni litro di sugo alcoolizzato, 800 gr. di zucchero sciroppato.

15. Ratafià di fragole.

Ingredienti: Fragole fresche di montagna chilogr. 1, zucchero chilogr. 1 $^1/_2$, acquavite litri 1, acqua litri 1, spezie.

Procedimento. Sciroppate lo zucchero coll'acqua, versatelo bollente sulle fragole che avrete poste in una catinella, passate il liquido da uno staccio senza troppo comprimere le frutta, unitevi lo spirito, cannella e garofani a piacere, trascorsi 4-5 giorni filtrate.

16. Ratafià di lamponi *(lamponino).*

Ingredienti: Lamponi freschi di giardino o di montagna gr. 1500, spirito gr. 1200, zucchero gr. 800-1000, acqua gr. 700.

Procedimento. Mettete i lamponi interi nello spirito, trascorsi 15 giorni spremete il composto da un colino, unitevi lo zucchero sciroppato coll'acqua, filtrate.

Oppure: Come il ratafià di fragole.

17. Ratafià di mirtilli neri.

Ingredienti: Mirtilli seccati all'ombra $^1/_2$ litro, spirito $^3/_4$ di litro, acqua $^1/_2$ litro, zucchero gr. 750, cannella fina gr. 20.

Procedimento. Mettete i mirtilli e la cannella in fusione nello spirito, dopo un paio di mesi unitevi lo zucchero sciroppato, filtrate.

Oppure: Mescolate litri 1 di sciroppo di mirtilli (vedi pag. 716)

con 5 decilitri di spirito, 10 gr. di cannella e 5 di garofani. Trascorsi 10 giorni circa filtrate il liquore che ha qualità astringenti.

18. **Ratafià d'uva.**

Ratafià d'uva moscatella. Ingredienti: Sugo d'uva litri 1, spirito litri 1, zucchero gr. 500, acqua mezzo litro.

Procedimento. Unite al sugo dell'uva lo spirito e i gusci ben puliti dai granelli, dopo 3 settimane di macerazione aggiungetevi lo zucchero sciroppato coll'acqua e filtrate. Potete far macerare nello spirito anche un po' di *salvia sclarea*.

Ratafià d'uva nera (schiava). Ingredienti: Uva chilogr. 4, acquavite litri 1, zucchero chilogr. 1, acqua $^1/_2$ litro, cannella gr. 15, garofani gr. 7, coriandoli pesti grammi 7.

Procedimento. Mettete l'uva sgranata in una cazzarola sull'orlo del fornello e rimestando con un cucchiaio di legno fatene uscire il sugo, unite a questo lo zucchero sciroppato e le droghe, versatelo in un vaso di vetro che non dev'essere nè pieno nè troppo chiuso, collocatelo all'ombra e dopo tre settimane filtrate.

19. **Ratafià di ciliege.**

Ingredienti: Ciliege nere selvatiche 2 chilogr., mandorle di pesca mondate 80 gr., *macis*, cannella, garofani 10 gr. per qualità, zucchero 800 gr., spirito litri 1 $^1/_2$.

Procedimento. Schiacciate con un torchio le ciliege aggiungendovi anche le mandorle di pesca, mettete il sugo, i nòccioli e le mandorle schiacciate nello spirito insieme alle spezie, lasciate macerare 15 giorni in luogo fresco, aggiungete lo zucchero ridotto a sciroppo coll'acqua e filtrate.

20. **Ratafià di Grenoble.**

Ingredienti: 2 litri di buon vino nero, vecchio, acquavite litri 3, ciliege nere chilogr. 1 $^1/_4$, mandorle amare a filetti gr. 225, un guscio di vaniglia, chiodi di garofano 4, cannella un pezzetto, 450 gr. di zucchero, poca acqua.

Procedimento. Levate i nòccioli alle ciliege, schiacciateli a parte, poi metteteli con tutti gl'ingredienti nell'acquavite, meno lo zucchero, in un recipiente da 10 litri che esporrete 42 giorni al sole. Aggiungete quindi al liquido lo zucchero sciolto in pochissima acqua, lasciate altri 10 giorni al sole, filtrate.

21. **Maraschino casalingo.**

Ingredienti: Amarasche chilogr. 2, spirito litri 2, zucchero circa 750 gr., cannella e garofani a piacere.

Procedimento. Fate schiacciare le amarasche in un torchio, mettete da parte il sugo, versate lo spirito sui nòccioli e su quel po' di polpa rimastavi, aggiungetevi cannella, garofani, *macis* in quelle proporzioni che preferite (gli aromi si possono anche omettere), fate macerare 3-6 mesi aggiungendovi, se lo gradite dolce, un po' di sciroppo di zucchero, oppure una parte dello sciroppo d'amarasche che avrete preparato col sugo (vedi pag. 713); filtrate.

22. **Maraschino bianco** *(imitazione di quello di Zara).*

Proporzioni: Kirschwasser parti 3 $^1/_2$, spirito solito 8 parti, acqua parti 21, zucchero parti 5, alcoolato di lamponi parti 2.

Sciogliete lo zucchero a freddo nell'acqua, poi unitevi il resto, lasciate in fusione qualche giorno scuotendo la bottiglia, filtrate.

L'alcoolato di lamponi, che dev'esser bianco, lo unirete prima di tutto collo spirito.

23. **Kirschwasser.** — Quest'acquavite si prepara in Svizzera con le frutta della ciliegia selvatica „ *Prunus avium* " ed è inimitabile. In certi luoghi si vende per *kirschwasser* un'acquavite di nòccioli d'amarasche.

24. **Ratafià di quattro frutta.**

Ingredienti: Ribes gr. 500, lamponi gr. 500, fragole gr. 500, visciole gr. 250, amarasche gr. 250 (queste frutta si pesano sgranate e pulite dal calice e dallo stelo), zucchero chilogr. 1, acqua un quarto di litro, spirito litri 1 circa.

Procedimento. Schiacciate le frutta tutte insieme e riponetele in cantina, dopo alcuni giorni spremetene il sugo, aggiungetevi l'egual misura di spirito o di acquavite, e mezzo chilogr. per litro di zucchero sciolto in pochissima acqua, cannella, garofani, noce moscata a piacere. Riponete in luogo fresco per alcuni mesi, filtrate. Se avete un torchio da frutta spremetene il sugo subito. I francesi sostituiscono alle fragole il *cassis* ossia ribes nero.

25. **Ratafià di pesche.**

Ingredienti: Due manate di germogli di pesco, spirito litri 2, sugo di pesche di prima qualità litri 1, zucchero chilogrammi 1, acqua $^1/_2$ litro.

Procedimento. Mettete in fusione i germogli nella metà dello spirito, unite il sugo delle pesche compresse da un torchiello all'altra metà. In capo a 8 giorni mescolate i liquidi, aggiungetevi lo sciroppo e filtrate.

26. **Ratafià di albicocche.**

Ingredienti: Albicocche chilogr. 2, spirito litri 2, zucchero chilogr. 1 $^1/_2$, acqua litri 1, cannella gr. 20, *macis* gr. 10, garofani gr. 10.

Procedimento. Mettete le albicocche che devono essere mature, perfette e saporite, in fusione a pezzi nello spirito coi loro nòccioli pesti e gli aromi, in capo a 8 giorni passate il liquido da un tovagliolo, aggiungetevi lo sciroppo e filtrate.

27. **Ratafià di mele cotogne.** — Pulite 16 cotogne, grattatele senza mondarle, mettetele per 24 ore in cantina. Spremetene il sugo a traverso un pannolino bagnato, misuratelo, prendete egual quantità di acquavite finissima o di *cognac,* mettete in fusione nell'acquavite un po' di cannella, di garofani, di coriandoli e alcune mandorle amare, sciogliete nel sugo lo zucchero (250 gr. per ogni litro); trascorsi tre giorni unite ogni cosa, mettete al sole, dopo due settimane filtrate. Questo rosolio guadagna molto invecchiando; prima di un anno in ogni modo non si deve gustare. Potete anche coprire le cotogne grattate di zucchero pestato: in questo caso diminuite l'altra quantità dello zucchero e prima d'unirlo al sugo fatelo sciroppare con un po' d'acqua. Le spezie si variano a piacere.

28. **Rosolio d'ananas.**

Ingredienti: Un piccolo ananas, 15 albicocche d'ottima qualità (fresche o conservate col metodo *Appert),* 10 pere moscatelle, zucchero chilogr. 2 $^1/_2$, spirito litri 2 $^1/_2$, acqua litri 1 $^1/_4$.

Procedimento. Sciroppate lo zucchero, unitevi le frutta formando una specie di marmellata liquida. Aggiungetevi l'alcool e, trascorso un mese, filtrate da una salvietta.

29. **Rosolio di noci** *(Nocino).*

N.° 1. *Ingredienti:* Noci 39, 6 chiodi di garofani, 3 pezzi di cannella, zucchero gr. 800, acquavite litri 1 $^1/_2$.

Procedimento. Tagliate le noci (devono essere verdi, cioè col mallo, e così morbide che si possano forare con un ago) a minutissimi pezzi, mettetele in fusione nello spirito, collocandole al sole. Scuotetele spesso, in capo a 40 giorni passate il liquido da un colino, aggiungetevi lo zucchero (senz'acqua), rimettete il composto al sole avendo cura di scuotere ancora il vaso. Trascorsi 12-14 giorni filtrate il nocino.

N.° 2. *Ingredienti:* Noci 3 chilogr., zucchero e spirito in proporzione del sugo che daranno, garofani, cannella, *macis* a piacere. Nell'alta Italia le noci vanno sempre colte dopo la metà di giugno.

Procedimento. Grattate le noci e spremetene il sugo da un torchio, prendete un'eguale misura di spirito del sugo, e per ogni 3 litri di sugo chilogr. 1 di zucchero sciolto colla minima quantità d'acqua possibile, aggiungetevi le spezie, mettete al sole, dopo 40 giorni filtrate.

N.° 3. *Ingredienti:* 30 noci col mallo verde raccolte dopo la metà di giugno, 500 gr. di zucchero, 2 litri d'acquavite fina, cannella, garofani.

Procedimento. Fate bollire le noci nell'acqua. Con un bicchiere di quest'acqua sciogliete e sciroppate lo zucchero. Guernite ciascuna noce con 2 pezzetti di cannella e 2 garofani, unite ogni cosa, mettete al sole, trascorso un mese filtrate.

30. **Rosolio di rose** *(Crème de roses).*

Ingredienti: Petali di rose centifolie senza traccia di verde gr. 100, acqua 4 decilitri, spirito 4 decilitri, zucchero 200 gr. sciolto in poca acqua e bollito pochi minuti, essenza di rose e di cannella alcune gocce, un pochino di cocciniglia.

Procedimento. Versate l'acqua calda non bollente sui petali, dopo 40 ore passate allo staccio premendo lievemente, aggiungete lo spirito, lo sciroppo, le essenze, la cocciniglia; trascorsa una settimana filtrate.

31. **Rosolio di fiori d'arancio** *(Crème de fleurs d'oranger).*

Ingredienti: Fiori d'arancio forbiti gr. 100, *cognac* litri 1.800, zucchero 800 gr.

Procedimento. Collocate i fiori in un vaso di vetro a strati con lo zucchero e lasciate il vaso 12-15 ore in cantina. Trascorso questo tempo versatevi sopra il *cognac*, scuotete bene affinchè lo zucchero si sciolga, levate i fiori, e quando lo zucchero è sciolto filtrate.

32. **Acqua di fiori d'arancio** *(Eau de fleurs d'oranger).*

Ingredienti: Fiori d'arancio (i soli petali bianchi senza calice e senza stami) gr. 200, zucchero gr. 1000, spirito litri 1, acqua litri 1.

Procedimento. Mettete in fusione i fiori nello spirito, dopo 4 giorni unitevi lo zucchero sciolto al fuoco coll'acqua, filtrate. Allo spirito potete sostituire dell'acquavite finissima.

33. **Rosolio di fiori d'acacia.** — Come quello di fiori d'arancio prendendo 200 gr. di fiori invece di 100 gr.

Si possono fare dei rosoli con tutti i fiori contenenti molto profumo. Soltanto una lunga esperienza può insegnare le proporzioni giuste dei fiori collo zucchero e collo spirito. Vi sono rosoli di tuberosa, di vaniglia, di violetta, di tiglio, di garofano, questi ultimi fatti coi soli petali rossi dei garofani incarnati.

Potete mettere anche i fiori d'acacia in fusione nello spirito come nella precedente ricetta d'acqua di fiori d'arancio, aggiungendo allo sciroppo 2 cucchiai di finissimo miele d'acacia.

34. **Rosolio di panna.**

Ingredienti: Spirito $^1/_2$ litro, panna freschissima $^1/_2$ litro, acqua

$^1/_2$ litro, zucchero a pezzi $^1/_2$ chilogr., vaniglia $^3/_4$ d'un guscio. Allo spirito potete sostituire il *cognac*, alla vaniglia i garofani e la cannella.

Procedimento. Mettete la vaniglia a pezzetti nello spirito e lo zucchero nell'acqua, dopo 3 giorni uniteli e aggiungete anche la panna. Lasciate in fusione (non al sole) 10 giorni se fa caldo, 15 se la temperatura è fredda, scuotendo spesso la boccia; filtrate da un pannolino o da una garza.

Questo rosolio, che si può gustare subito, in tempo d'inverno si conserva parecchi mesi.

35. **Rosolio di caffè.**

Ingredienti: Spirito litri 1, caffè Moca gr. 250, zucchero chilogr. 1, acqua litri 1, vaniglia gr. 6.

Procedimento. Fate macerare 24 ore la vaniglia nello spirito, fate litri 1 di caffè coi 250 gr. di Moca appena tostato e filtratelo da un pannolino. Cuocete lo zucchero coll'acqua e quando bolle da 3 minuti spegnetelo col caffè. Lasciate sobbollire ogni cosa due volte, finalmente aggiungete lo spirito filtrato anch'esso da un pannolino.

Lasciate una notte il rosolio in bottiglie aperte, poi chiudetele e dopo 3 settimane servitelo.

36. **Elisir di caffè.**

Ingredienti: Caffè di finissima qualità, torrefatto, in polvere *grossa*, gr. 200, vaniglia tagliuzzata gr. 2, spirito rettificato a 95° chilogr. 1, sciroppo di zucchero gr. 4400, rhum Giammaica gr. 280, acqua gr. 400.

Procedimento. Mettete in fusione per 5 giorni nello spirito la vaniglia e il caffè coll'acqua. Aggiungete lo sciroppo e filtrate, poi il rhum. Lo sciroppo si prepara con chilogr. 2.700 di zucchero e 1.700 di acqua.

37. **Essenza di caffè.** — Preparate del caffè Moca fortissimo, unitevi una quantità eguale di spirito sopraffino, filtrate, riponete in boccette.

38. **Rosolio di thè.** — Versate 250 gr. di acqua bollente su 60 gr. di thè verde scelto. Trascorsi 30 min. aggiungetevi 2 litri d'acquavite, dopo 24 ore 800 gr. di zucchero sciroppato con 500 gr. d'acqua, filtrate.

Oppure: Thè 100 gr., acqua bollente 1 decilitro, acquavite finissima 3 litri, zucchero chilogr. 1, mezzo litro d'acqua per sciropparlo.

39. **Rhum economico.**

Ingredienti: Spirito litri 2 $^1/_2$, essenza di rhum 2 piccoli cucchiai, il sugo di 2 limoni, 4 cucchiai di zucchero, $^1/_2$ litro d'acqua.

Procedimento. Fate caramellare lo zucchero solo in una cazza-

rola finchè ha preso un bel color d'oro carico, versatevi sopra l'acqua bollente e lasciate che si sciolga, unitelo poi allo spirito in cui avrete messo l'essenza e il sugo di limone, passate il liquido da un pannolino finissimo.

40. **Essenza di punch** N.° 1.

Ingredienti: Due belle cotogne fresche, rhum litri 1, rosolio d'alchermes (vedi N.° 2) un quartuccio, la scorza gialla fina d'un limone e d'un arancio.

Procedimento. Mettete in fusione nel rhum le cotogne tagliate a pezzi, pulite dal torsolo ma non mondate, collocando le bottiglie al sole. Dopo 25 giorni passate il rhum da un colino, aggiungetevi le scorze e il rosolio d'*alchermes,* il giorno dopo filtrate. Prima di filtrare potete aggiungere al composto anche mezzo bicchiere di sciroppo di lamponi.

41. **Essenza di punch.** N.° 2.

Ingredienti: Spirito sopraffino litri 3, rhum litri 1 $^1/_2$, aranci 5, limoni 7, acqua litri 1 $^1/_2$, zucchero chilogr. 3.

Procedimento. 90 gr. di zucchero li farete caramellare per il colore. Soffregherete il resto dello zucchero a pezzi sulla scorza degli aranci e dei limoni, finchè appare la parte bianca, scioglierete questo zucchero nell'acqua tepida, colla stessa acqua diluirete lo zucchero caramellato al fuoco. Aggiungete poi al liquido il rhum, lo spirito e il sugo di 3 limoni (punto sugo d'arancio) e, dopo 36 ore di macerazione, filtrate.

42. **„ Anisette. "** — I liquori coi semi delle ombrellifere non sono facili da farsi in casa e il metodo preferibile è quello di mettere alcune gocce d'essenza nell'acquavite che poi si raddolcisce col suo peso di zucchero.

Ecco tuttavia una discreta ricetta per fare l'*anisette* coi semi:

Ingredienti: Anici soliti verdi gr. 65, anici stellati pesti gr. 65, spirito litri 3, zucchero gr. 615, acqua litri 1 $^1/_2$, cannella 16 gr., la scorza gialla finissima d'un limone.

Procedimento. Lavate gli anici e asciugateli all'ombra, metteteli in fusione nello spirito colla scorza e colla cannella, dopo 15 giorni aggiungetevi lo zucchero ridotto a sciroppo e filtrate.

Oppure: Semplicemente: anici verdi pesti gr. 100 messi 8 giorni in fusione in 2 litri d'alcool, al quale si aggiungono 2 chilogr. di zucchero in pane sciolto in litri 1 $^1/_2$ d'acqua. Filtrare, riporre.

43. **„ Anesone. “**

Ingredienti: Essenza finissima d'anici gr. 1, alcune gocce d'essenza di limone, spirito gr. 500, zucchero gr. 100 ridotto a sciroppo.

Procedimento. Versate le essenze nello spirito. Il giorno seguente aggiungete lo sciroppo, filtrate.

44. **„ Kümmel “.**

Ingredienti: Essenza di comino 95 centigr., essenza di finocchio 15 centigr., essenza di limone 10 centigr., 3 litri d'aquavite, 700 gr. di zucchero sciroppato con un po' d'acqua, 1 decilitro di alcool.

Procedimento. Come l'*anesone.*

Oppure: Chiudete in una bottiglia 200 gr. di semi di comino, alcuni anici stellati, una presina di cannella e 2 litri di spirito, mettete la bottiglia a bagnomaria (nell'acqua fredda), levatela dal fuoco dopo 30 m. di lenta bollitura, il giorno seguente unitevi 1 chilogr. di zucchero sciroppato e filtrate.

45. **Mistrà.**

Ingredienti: Spirito gr. 1000, essenza di anici, di finocchio, di comino in parti eguali gr. 2, sciroppo di zucchero gr. 200.

Procedimento. Come l'*anesone.*

46. **Vespetro.**

Ingredienti: Semi d'angelica gr. 12, di coriandoli gr. 35, di finocchio gr. 7, di anici gr. 7, la scorza gialla d'un limone trita finissima, acquavite sopraffina litri 3, zucchero chilogr. 1, acqua $1/2$ litro.

Procedimento. Pestate i semi, metteteli nell'acquavite, trascorsa una settimana aggiungete lo zucchero sciroppato coll'acqua e filtrate.

47. **Liquore dei sette semi.**

Ingredienti: Coriandoli gr. 24, angelica gr. 22, anici gr. 20, comino gr. 18, finocchio gr. 16, prezzemolo gr. 14, aneto gr. 12, spirito litri 3, zucchero chilogr. 1-1 $1/2$ sciroppato con litri $1/2$ - $3/4$ d'acqua.

Procedimento. Come sopra. Questo liquore riesce più fino colle essenze che si calcolano a goccie nelle proporzioni indicate coi semi e si mettono in fusione come quelle dell'*anesone.*

48. **Liquore d'angelica** *(Archangelica officinalis).* — Si preparano dei liquori coi semi, colle radici e cogli steli dell'angelica. Se farete bollire un poco le radici e gli steli nell'acqua, sottrarrete al liquore la soverchia amarezza.

Ingredienti: Steli d'angelica tagliati a pezzettini gr. 120, 2 chiodi di garofano, un pezzetto di cannella, 4 prese di noce moscata, 400

gr. di zucchero sciroppato con 250 gr. d' acqua, 1 litro di alcool, 100 gr. d' acqua distillata.

Procedimento. Mettete gl' ingredienti 6 settimane in fusione nell' alcool, unitevi poi lo sciroppo e l' acqua distillata, filtrate.

Oppure: Radice d' angelica gr. 3, semi d' angelica gr. 3, semi di comino gr. 3, alcool a 95° mezzo litro, acqua distillata 100 gr., 700 gr. di sciroppo di zucchero (1 litro di sciroppo pesa circa 1300 gr.). Come sopra con tre sole settimane di macerazione.

49. **Iva.** — Liquore che si fabbrica nella Svizzera coll' *achillea moscata*, pianta aromatica alpina. L' *achillea moscata* si può coltivare nei luoghi asciutti e mettere in fusione nello spirito (50 gr. di gambi e foglie in litri 1 $^1/_2$ di alcool). Trascorsi 6-8 giorni vi si unisce un po' di sciroppo di zucchero e si filtra, ma questo liquore non è che una povera imitazione dell' *Iva* distillato.

50. **Liquore di nòccioli.** — Questo liquore si può fare coi nòccioli di pesca (vedi *Persico*), d' albicocca, di ciliegia, di susina selvatica e coltivata.

Ingredienti: Nòccioli pesti gr. 800, spirito litri 4, zucchero chilog. 1-2, acqua $^1/_2$ - 1 litro.

Procedimento. Mettete i nòccioli pesti (le susine selvatiche, *Prunus spinosa*, si fanno seccare al sole, i nòccioli si mondano dalla poca polpa rimastavi e si lavano bene prima di pestarli) nello spirito e lasciateveli 6 settimane in luogo esposto al sole. Passate il liquido da un tovagliolo, aggiungetevi lo zucchero ridotto a sciroppo e filtrate. I nòccioli soli, senza le mandorle o intieri, danno un sapore più fino al liquore, ma si devono lasciare tre mesi al sole. In ogni modo sarà bene che adoperando le mandorle le mondiate prima di pestarle.

51. **Liquore dei cinque nòccioli.**

Ingredienti: Nòccioli di pesca, d' albicocca, di susina domestica e selvatica, di amarasca, un bicchiere per qualità. Spirito litri 4 $^1/_2$, zucchero chilogr. 2, acqua litri 1.

Procedimento. Come sopra, badando di mondare le mandorle, sovrattutto quelle di ciliegia.

52. **„Noyeau“.** — Questo liquore proveniente dalla Martinica e molto ricercato in Francia non è facile ad imitarsi.

Ingredienti: Mandorle amare o mandorle di pesca gr. 95, mandorle dolci gr. 55, mandorle d' amarasca gr. 30, acquavite finissima litri 1, zucchero 200-400 gr., acqua 1-2 bicchieri.

Procedimento. Pestate le mandorle nel mortaio, non troppo finamente (quelle d' amarasca senza buccia), mettetele 4 giorni in fusione nell' acquavite scuotendo spesso la bottiglia, aggiungete lo sciroppo, filtrate.

53. **Persico.**

Ingredienti: Mandorle di pesca gr. 300, mandorle d' albicocca gr. 200, spirito litri 4, zucchero sciroppato con mezzo litro d' acqua gr. 1100, cannella 3 gr.

Procedimento. Mondate le mandorle, pestatele finamente nel mortaio di pietra, mettetele in fusione nello spirito insieme alla cannella, esponetele 8 giorni al sole, unitevi lo sciroppo, filtrate.

54. **Rosolio di spezie.**

Di garofani. Ingredienti: Buoni chiodi di garofano gr. 50, cannella di Ceylan gr. 25, spirito litri 1 $^1/_2$, zucchero 800-1000 gr., acqua 1 litro.

Oppure: Chiodi di garofano gr. 25, coriandoli gr. 50, *Kirschwasser* litri 1 $^1/_2$, zucchero 800-1000 gr., acqua litri 1.

Procedimento. Pestate gli aromi non troppo finamente, fateli macerare 8-15 giorni nello spirito e al sole, aggiungete lo sciroppo, filtrate.

Di cannella o altri aromi. Ingredienti: Cannella di Ceylan gr. 100, spirito gr. 400, acqua gr. 150, zucchero gr. 150.

Procedimento. Come sopra. Alla cannella potete sostituire la noce moscata, il *macis*, i garofani.

Oppure: Fate bollire circa 30-40 m. 100 gr. di cannella in mezzo litro d' acqua, levate la cannella e rimettete al fuoco la stess' acqua con $^1/_2$ chilogr. di zucchero cuocendo questo finch' è ridotto a sciroppo, aggiungetevi 250 gr. di acqua di rose e un litro di acquavite finissima.

55. **Rosolio di ginepro.** — L' acquavite di ginepro (gineprone), che s' ottiene colla distillazione, è molto usata in Inghilterra sotto il nome di *gin* come rimedio fortificante e antiscorbutico. Le massaie inglesi se ne servono per fare un liquore casalingo detto *gingerette* il cui ingrediente principale è il ribes nero *(ribes nigrum)*, francese *cassis*, inglese *black currant*, che ha un odore alquanto disgustoso e un aroma simile a quello delle bacche di ginepro e che s' adopera molto anche in Francia per certi liquori di *ménage*. Un' imitazione dell' acquavite di ginepro ridotta collo zucchero a rosolio la potete fare nel modo seguente:

Mettete 200 gr. di bacche fresche ma ben mature di ginepro in un litro di buona acquavite e lasciatele macerare al sole. Dopo 15 giorni aggiungete 200 gr. di zucchero ridotto a sciroppo con un decilitro d'acqua e filtrate. Se vi piace potete aggiungere alle bacche qualche aroma.

Oppure: Gettate 400 gr. di zucchero ridotto a sciroppo con un quartuccio d'acqua bollente sulle bacche e dopo 4-5 ore passate allo staccio e aggiungete lo spirito.

56. **Rosolio dei Benedettini.** — Questo liquore rinomatissimo in commercio è un segreto dei Padri benedettini che da tempo immemorabile lo vanno preparando. Chi vuol farlo in casa deve contentarsi d'una modesta imitazione.

Mescolate due parti di rosolio d'arancio N.° 1 con una parte di rosolio di cannella, mettetevi in fusione alcuni giorni (per 1 litro di rosolio) una radice di genziana tagliata a pezzetti e un cucchiaio di cardamomi. Filtrate.

57. **„Chartreuse".** — Questo rinomato liquore proviene da una ricetta segreta ch'era speciale monopolio dei Certosini del grande convento fondato dopo il mille da San Bruno in Francia, nel dipartimento dell'Isère. Esistono in commercio molte contraffazioni della *chartreuse* il cui gusto perfetto è tuttavia inimitabile. Potrete preparare nondimeno un ottimo liquore con i pacchettini d'erbe e di semi secchi che si trovano allo scopo in commercio e che si fanno macerare nello spirito al quale s'aggiunge poi lo sciroppo. Se bramate raccogliere voi stessi gl'ingredienti necessari eccovi delle proporzioni:

Ingredienti: Coriandoli gr. 63, cardamomi gr. 3, scorza di limone gr. 30, erba melissa gr. 25, issopo gr. 25, radice d'angelica gr. 13, radice di calamo aromatico gr. 3, garofani gr. 3, fiori d'arnica gr. 3, cannella gr. 4, fior di cannella gr. 3, balsamo del Tolù gr. 8, fior d'arancio gr. 13, spirito di vino litri 2, zucchero chilogr. 2 $^1/_2$, acqua 1725 centilitri.

Procedimento. Mettete tutti gl'ingredienti nello spirito, meno lo zucchero che dopo 15 giorni d'esposizione al sole, aggiungerete, ridotto a sciroppo, prima di filtrare.

Taluni preparano la *chartreuse* con l'essenza di rose, d'assenzio e di cannella.

58. **„Chartreuse" amara** *(medicinale).*

Ingredienti: Corteccia di china gr. 13, legno quassio gr. 12, radice di genziana gr. 80, cannella gr. 20, garofani gr. 10, noci moscate 6, erba senna finissima un pizzico, ruta alcune foglie, la scorza gialla tagliata finissima di 4 limoni e di 10 aranci, zucchero chilogr. 1 $^1/_2$, acquavite purissima litri 6.

Procedimento. Mettete tutti gl'ingredienti nell'acquavite ed esponeteli al sole per 30-40 giorni, lasciate da parte soltanto lo zucchero che ridurrete coll'acqua a sciroppo e aggiungerete prima di filtrare.

59. **Tintura d'assenzio.**

Ingredienti: Rabarbaro contuso gr. 12, china del Perù gr. 12, legno quassio gr. 25, radice d'angelica gr. 6, dulcamara gr. 25, vettine di rami d'assenzio non ancora fiorito gr. 50, 8 bicchieri d'acquavite.

Procedimento. Mettete gl'ingredienti per 40 giorni in fusione nell'acquavite al sole e filtrate.

60. **Elisir di lunga vita** *(medicinale stomatico eccellente).*

Ingredienti: Aloe socotrino gr. 41, radice di genziana gr. 13.65, zenzero gr. 3.40, rabarbaro gr. 6.80, zafferano (in fili) gr. 5.10, teriaca veneta gr. 27.30, anici delle Puglie gr. 13.65, agarico bianco *(Polyporus officinalis Fomes)* gr. 3.40, acquavite litri 2.

Procedimento. Riducete gl'ingredienti in polvere, metteteli nell'acquavite, aggiungete la teriaca, esponete 20 giorni al sole. Scuotete tre quattro volte al giorno, filtrate. Di questo liquore non ne prenderete più di 10 gocce al giorno, miste coll'acqua.

61. **Liquore calmante.**

Ingredienti: Scorze d'arancio gr. 20, scorze di limone gr. 20, camomilla gr. 20, calamo aromatico gr. 20, 10 gr. d'anici, di comino, di bacche di ginepro, acquavite litri 2, zucchero gr. 500, acqua un quartuccio.

Procedimento. Mettete gl'ingredienti in fusione nello spirito, dopo due settimane aggiungete lo sciroppo e filtrate.

62. **Rosolio di china.**

Ingredienti: Corteccia di china calissaia contusa gr. 15, semi di cardamomo gr. 1, garofani contusi gr. 1, essenza (tintura) d'arancio gr. 20, essenza (acqua spiritosa distillata) di cannella gr. 50, acquavite a 50 gr. o spirito di vino a 20 gr. Baume gr. 300 (i gradi degli spiriti si possono sapere nelle drogherie), sciroppo semplice gr. 300, un po' di tintura di cocciniglia.

Procedimento. Mescolate tutti gl'ingredienti meno lo sciroppo e la cocciniglia e collocateli per 48 ore in luogo caldo, a 15-20° Réaumur, unitevi poi lo sciroppo e tanta cocciniglia quanta basta per il colore e filtrate.

63. **Elisir di China.**

Ingredienti: Corteccia di china calissaia contusa gr. 50, corteccia d'arancio secca tagliuzzata gr. 50, chiodi di garofano gr. 30, cannella di Ceylan gr. 30, noce moscata gr. 4, cocciniglia centigr. 70, alcool purissimo a 82° litri 2, sciroppo semplice freddo, preparato con 4 chilogr. di zucchero e chilogr. 2 $^1/_2$ d'acqua.

Procedimento. Mettete tutti gl'ingredienti in fusione nell'alcool. Dopo 8 giorni filtrate.

64. **Elisir di china e di rabarbaro.** — Corteccia di china calissaia contusa gr. 100 e altrettanta radice di rabarbaro contuso. Fate due decotti, versando dell'acqua bollente sulle corteccie e sulle radici messe a parte che lascierete mezz'ora in fusione. L'acqua del decotto deve avere il peso di 1200 gr. Quand'è fredda unitevi 2 chilogr. di spirito a 93°, chiodi di garofano gr. 10, corteccia d'arancio amaro gr. 20. Macerate per 8 giorni, aggiungetevi 100 gr. di glicerina pura e 600 gr. di zucchero; quando questo è sciolto filtrate.

65. **Vino chinato.** — Mettete in fusione nel malaga 35 gr. di corteccia di china calissaia contusa per ogni litro. Dopo 9 giorni filtrate.

Oppure: Fate l'infuso nel cognac tanto che basti per coprire la corteccia, dopo 2-3 giorni aggiungetevi un litro di buon vino nero forte, lasciate ancora una settimana in fusione, filtrate.

66. **Vermut.**

Ingredienti: Vino bianco litri 12 $^1/_2$, spirito $^1/_2$ litro, vettine di assenzio gr. 15, radice d'angelica gr. 4, radice di calamo gr. 4, *enula campana* gr. 4, radice d'iris gr. 7 $^1/_2$, radice di genziana in polvere gr. 4, cannella gr. 15, coriandoli gr. 7 $^1/_2$, noce moscata gr. 1.

Procedimento. Mettete tutti gl'ingredienti in fusione nel vino che dev'essere di prima qualità e sincero, lasciando il liquido all'ombra, alcuni giorni; aggiungete poi lo spirito, filtrate.

67. **Acquavite stomatica.** — Mettete in un litro d'acquavite due piccoli bicchieri di pellicole di noci fresche, quelle che si levano di mano in mano mangiando le frutta. Dopo quaranta giorni di fusione filtrate.

Quest'acquavite è tonica e qualche volta riesce a calmare i dolori di stomaco e d'intestino.

68. **Maniera di preparare la cocciniglia per dare il colore ai liquori.** — La cocciniglia deriva dalla femmina d'un insetto che vive sul *Cactus opuntia* e che appositamente si coltiva in parecchie regioni calde. Il colore si prepara chimicamente. Se volete procurarvene una provvista per uso di famiglia, cioè per dare una bella tinta ai liquori, alle gelatine, a certi dolci ecc. ecc., pestate nel mortaio 10 gr. di cocciniglia, 10 gr. di potassa, 12 gr. di allume usto, e 20 gr. di cremore di tartaro, ciascuna specie a parte. Fate bollire $^2/_3$ di litro d'acqua, versatevi gl'ingredienti, lasciateli sobbollire, ritirate dal fuoco il composto, passatelo dallo staccio di velo, unitevi dello zucchero pesto, circa 150 gr., rimettetelo al fuoco; quando ha sobbollito un momento e che lo zucchero è sciolto riponetelo in bottiglie.

CAPITOLO TRENTESIMOTTAVO

Conserve di verdure; verdure, funghi e frutti seccati.

1. Verdure sotto l'aceto da servire sole o per fare la miscela dei „mixed-pickles." — Sono molte le frutta e le verdure che si possono mettere sotto l'aceto. Solo il buon gusto può suggerire le combinazioni d'una miscela gustosa e anche piacevole alla vista. I *pickles* si possono mescolare anche subito dopo la loro preparazione, ma è cosa preferibile il formare al momento il miscuglio che aggrada.

Le verdure e le frutta dei *pickles* devono essere d'ottima qualità, perfette e senza macchia. L'aceto lo prenderete bianco e fortissimo. L'aceto di marsala riesce delizioso. Se non è forte conviene cambiarlo spesso e il risultato che si ottiene è sempre mediocre. Se dovesse intorbidarsi, levatelo e sostituitelo subito con dell'aceto fresco del quale vi servirete in questo caso anche per lavare le verdure. Se gradite che i *pickles* abbiano un sapore molto piccante, prendete aceto di spezie (vedi pag. 16). Se volete che certe verdure mantengano il loro colore vivace mettete nell'acqua dove le fate cuocere un pezzetto d'allume della grossezza d'una nocciòla.

I *pickles* si conservano spesso in vasi di vetro; prima d'empirli, abbiate la precauzione di disinfettarli con alcuni solfanelli accesi. Chiudeteli soltanto alcune settimane dopo che vi avrete poste le verdure alle quali aggiungerete, se vi conviene, un pezzetto di zenzero o una presa d'acido salicilico; conservateli in luogo fresco e asciutto. I *pickles* crudi non si possono gustare che dopo 4-5 mesi, i *pickles* cotti riescono gradevoli anche in 2-3 settimane. Badate che siano sempre coperti d'aceto.

Aglio. Mondate dell'aglio, raccogliete le piccole fese in una scodella cospargendole di sale. Trascorse 24 ore levatele, asciugatele con un pannolino, gettatele nell'aceto bollente e fatele sobbollire un pochino con 6 chiodi di garofano (per 500 gr. d'aglio), 12 grani di senapa schiacciati e 18 grani di pepe. Scolate l'aceto, mettete le fese in un vaso di vetro e versatevi sopra dell'aceto crudo o dell'aceto d'aglio (vedi pag. 15).

Asparagi. Li cuocerete semplicemente nell'acqua bollente salata ma non tanto da renderli molli, poi li scolerete e riporrete versandovi sopra dell'aceto crudo con un altro pochino di sale.

Cardoni. Cuocete i fusti dei cardoni ben preparati nell'acqua salata, fateli bollire nell'aceto, riponeteli nell'aceto freddo. Servono come riempitivo.

Capperi. Si trovano salati in commercio e basta coprirli d'aceto crudo. Sono adoperabili dopo 4-5 settimane di macerazione. Volendo servirvene prima li metterete alcuni minuti nel forno.

Carciofi (girelli). Gettate i carciofi nell'acqua bollente salata e acidulata col sugo di limone; quando sono morbidi, ma non troppo, sfogliateli, prendete i soli girelli ben puliti, fateli bollire un momento nell'aceto, scolateli e riponeteli nei vasi con un altro pochino di sale e col solito aceto crudo.

Carote. Come gli asparagi. Potete ridurle col tagliapasta in forma di cuoricini, di stelle ecc.

Cavoli cappucci. Scegliete dei cavoli cappucci molto bianchi e compatti, sfogliateli, tagliatene il grumolo a fette, per il lungo, badando che queste restino intere. Collocate le fette in un vaso e copritele d'aceto d'erbe. (Vedi pag. 14-15).

Cavoli fiori e broccoli. Come gli asparagi, scegliendo la parte più bella del fiore e mettendoli nell'acqua fredda al momento in cui si levano dal fuoco.

Cavoli rapa. Come le carote, ma devono essere giovanissimi e servono soltanto di ripiego.

Cetrioli. Scegliete dei piccoli cetrioli *(cornichons)* qualità speciale per *mixed-pickles,* lavateli con uno spazzolino, asciugateli bene, disponeteli a strati compatti in un vaso, cospargendo ogni strato di sale e di foglioline di serpentaria, copriteli quindi d'aceto crudo. Badate che non tendano a venire a galla, altrimenti ammuffirebbero, adagiatevi sopra un coperchietto di legno che li mantenga al loro posto e un disco di carta spolverizzato d'acido salicilico. Potete metterli anche in una bottiglia dal collo largo, chiudendola con un rustico tappo, cioè con un torsolo di granturco.

Se volete gustare presto i cetrioli vi converrà metterli al fuoco con dell'aceto freddo e con una miscela di cipolle trite, di serpentaria, di grani di pepe e di pimento e una discreta quantità di sale per levarli poi dal fornello appena rinverdiscono e collocarli, bene scolati, nell'aceto crudo.

Chichingeri (Physalis alkekengi) servono d'ornamento come i mirtelli rossi per il loro bel colore arancio.

„Choro-gy." Fateli bollire nell'acqua salata finchè sono morbidi riponendoli con alcune cipollette e un po' d'aglio (4 fese per 500 gr. di radici) pestato con del sale in buona dose un altro po' di sale e dell'aceto d'erbe o aceto di cipolle.

Ciliegine verdi e ciliege mature. Cuocete le ciliegine verdi nell'acqua salata, scolatele, versatevi sopra dell'aceto crudo con un altro po' di sale e qualche droga. Le ciliege mature le metterete semplicemente nell'aceto crudo con delle spezie a piacere.

Cipolline. Mondate le apposite cipolline bianche da *mixed-pickles,* salatele bene e copritele d'aceto crudo.

Funghi. Vedi ricetta N.° 6.

Granturco (chicchi) *all'americana.* Sgranate delle pannocchie immature, cuocetene i chicchi nell'acqua bollente, salata. Scolateli, asciugateli con un pannolino, riponeteli nell'aceto crudo con un po' di serpentaria, qualche droga e un po' di sale. Se l'aceto si facesse torbido converrebbe rinnovarlo.

Granturco (pannocchiette). Scegliete delle pannocchiette immature più sottili del dito mignolo, collocatele in un vaso con del sale, copritele d'aceto crudo. Esse hanno la proprietà di renderlo ancora più forte.

Fagioli in erba. Si fanno bollire nell'acqua salata ma non tanto da rammollirli, poi si mettono nell'aceto crudo con un po' di sale, alcune cipollette e una manata di santoreggia.

Fagioli sgranati. Come sopra, scegliendo i grani più grossi e tirandoli invece a perfetta cottura.

Mirtilli rossi (Vaccinium oxycoccos). Le bacche crude di questi mirtilli messe nell'aceto servono d'ornamento per il loro bel colore.

Noci. Vedi la ricetta N.° 4.

Patate. Scegliete delle patate che stiano in fetta, tagliatele con l'apposito cucchiaio in forma di pallottole. cuocetele con grande riguardo nell'acqua salata, sull'angolo del fornello, badando che non si sciolgano. Copritele quindi d'aceto crudo. Potete tagliare le patate anche in forma di stelle ecc.

Peperoni. Scegliete dei peperoncini tutti eguali, levate loro il

gambo e il calice, se volete servirvene presto praticatevi una piccola incisione nella punta, in caso contrario lasciateli intatti. Metteteli in vasi di vetro, spolverizzateli con del sale in buona dose e copriteli d'aceto crudo. Abbiate le stesse precauzioni come per i cetrioli.

Pomidori. Procuratevi, l'autunno, dei piccoli pomidori verdi, immaturi, ma perfetti; fateli bollire un poco nell'acqua salata, scolateli, riponeteli nei vasi con del sale coprendoli d'aceto.

Poponcini. I piccoli poponi immaturi della grossezza d'una mela, o meno, si lavano, si asciugano, si coprono di aceto. Sono eccellenti.

Rafano. Aggiungete ai *mixed-pickles* delle fettine crude e sottili di rafano.

Ramolacci. Come sopra.

Rape. Come le carote.

Ravanelli rossi. Come i mirtilli rossi.

Scalogni. Metteteli al fuoco nell'acqua fredda, cuoceteli finchè si possono mondare; scolateli e procedete come coi pomidori.

Sedano. Scottate nell'acqua bollente salata delle giovani radici di sedano-rapa, mettetele poi a fette nell'aceto, aggiungendovi sale e pepe.

„ *Topinambours*. " Come le patate, ma vanno cotti pochissimo.

Uva spina immatura. Come le ciliegine verdi.

2. **Achards**. — Gli *achards* (nome derivato da quello del loro inventore) sono *mixed-pickles* che si preparano nelle Indie colle frutta orientali e con dell'aceto fortemente aromatizzato.

Volendo imitare questo cibo gustoso e stimolante, taglierete a sottili fettoline la buccia verde d'un buon popone, due pezzetti di zucca puliti dalla parte molle e dai semi, 8 pannocchine immature e le fogliette che le involgono, un quarto di palla compatta di cavolo cappuccio, 2 carote, una radice piccola e morbida di sedano, una radice giovane di rapontica, 5 citrioli di media grossezza senza semi, l'involucro di 6 peperoni verdi e di 2 peperoni rossi e un pezzo di rafano e farete cuocere tutte queste fettoline nell'acqua bollente cominciando dagl' ingredienti più duri come il popone, il rafano ecc. Quando sono morbide, ma non troppo, scolatele e collocatele fra un pannolino affinchè s'asciughino.

Cuocete pure a parte nell'acqua salata delle piccole mele, delle ciliegine e dei grani d'uva spina immatura, ravanelli rossi, fondi di carciofi, piccole albicocche e mandorle verdi, uniteli al rimanente con dei piccoli pomidori sotto l'aceto (se al momento non vi fossero), delle piccoli noci (vedi N.° 4), dei chichingeri (vedi *mixed-pickles*) e dei funghetti sotto l'aceto (vedi N.° 6). Versate sopra questa miscela, che può variare a piacimento secondo i paesi e il clima, mezzo litro d'aceto condensato

(essenza fina d'aceto che si trova in commercio) e rimestatela due tre volte al giorno affinchè lo assorba bene. Trascorsi tre giorni versatevi sopra l'aceto da *achards* che avrete preparato da 3-4 settimane, mettendo in fusione in 2 litri di fortissimo aceto le cose seguenti, spremendo poi tutto da un lino e passando finalmente il liquido attraverso una carta da filtro.

Sale 2 cucchiai, *curcuma,* specie di zenzero indiano, 20 gr., 4 scalogni, 8 fese d'aglio, 4 cipollette trite o pestate, 30 gr. di pepe in grani, 30 gr. di pimento e 30 gr. di pepe garofanato, un pugno di serpentaria, alcuni coriandoli, 2-3 bacche peste di ginepro (questo dipende dal gusto) e 2 cucchiai di senapa inglese (preparata, non in polvere).

Ove l'aceto non bastasse per gli *achards* che avrete preparati, aggiungetevi del forte aceto di marsala.

3. **„Achards" di limone.** — Tagliate in croce dei buoni limoni, spremetene il sugo e i granelli, spolverizzateli di sale e di pepe. Pestate nel mortaio di pietra 2 cipolle, uno scalogno, 2 fese d'aglio, un mazzetto d'erba cipollina e un pezzetto di zenzero fresco, diluite con poco aceto di marsala. Mettete i limoni in un vaso, introducete in ciascuno una parte di composto, frammezzatevi dei peperoncini rossi e alcune fettine di rafano e coprite d'olio. In capo a un mese li servirete colle carni fredde.

4. **Piccole noci sotto l'aceto.** — Cogliete le noci in maggio quando hanno la grandezza delle olive. Fate bollire dell'acqua con del sale, freddata che sia mettetevi le noci che avrete foracchiate con uno spillo versandovi sopra anche il sugo d'un limone. Dopo 2 giorni ripetete l'operazione, cioè rinnovate l'acqua facendola bollire con del sale e versandola fredda col sugo di limone sulle noci. Dopo altri due giorni, gettate le noci in un paiolo pieno d'acqua semplice bollente e lasciatele cuocere finchè sono morbide ma non molli. Levatele colla schiumarola, asciugatele in un lino, mettetele in un vaso di vetro e copritele con dell'aceto che preparerete nel seguente modo:

Pestate nel mortaio di pietra 4 scalogni mondati e una radice di rafano, versatevi sopra litri 2 d'aceto forte con alcuni grani di senapa e di pepe di Cajenna. Lasciate una settimana in fusione al sole. Le noci non si possono gustare che dopo 7-8 mesi e si servono colla selvaggina, specie col cinghiale.

5. **Barbabietole sotto l'aceto.** — Cuocete le barbabietole piccole rosse nell'acqua bollente, salata, senza mondarle. Quando sono morbide, ma non troppo molli, lasciatele freddare, mondatele, tagliatele a fettine, mettetele in un vaso di vetro, versatevi sopra del forte aceto, del pepe

bianco, il sale occorrente, mezzo cucchiaio di anici o di finocchio per 500 gr. di barbabietole, alcuni anelli di cipolla e alcune fettine di rafano. Queste barbabietole non si prestano per i *mixed-pickles* perchè hanno il difetto di tingère l'aceto. Si possono gustare dopo due giorni.

6. **Funghi sotto l'aceto.** — Tutti i funghi mangerecci dal gambo e dal cappello sodo si prestano a questo scopo, ma devono essere perfetti e giovanissimi, cioè nel primo stadio del loro sviluppo. Tagliate la parte terrosa e coriacea del gambo e, senza lavarli, pulite i funghi con un pannolino. Metteteli al fuoco con un liquido composto di metà acqua e metà aceto (in tale quantità che li copra), 1-2 cipolle intere, 1-2 fese intere d'aglio (che poi leverete), pepe e sale. Lasciateli cuocere finchè hanno assorbito il loro sugo, l'acqua e l'aceto. Disponeteli in piccoli vasi di vetro, con alcuni grani di pepe e di senapa e un pugnetto di serpentaria, versatevi sopra dell'aceto fortissimo, poi un dito d'olio. Conservateli in luogo fresco e asciutto. Dopo un mese o due levate l'aceto e rifondetelo.

Oppure: Dopo aver fatto bollire i funghi coll'acqua e coll'aceto, rosolateli un momento nell'olio prima di metterli nell'aceto freddo.

Oppure: Fate bollire un quarto d'ora i funghi in 2 litri d'acqua, con un po' di sale e un quartuccio d'aceto. Levateli asciutti, rimetteteli al fuoco con 2 litri d'olio e 1 d'aceto, lasciateli bollire un quarto d'ora, riponete. Per questa quantità di liquido vi occorreranno chilogr. 1-1 $^1/_2$ di funghi preparati, secondo la specie.

Oppure: Fateli bollire 5 minuti nell'acqua salata, poi altri 5 minuti nell'aceto con alcune cipolline, con una miscela di ramerino, pepe in polvere, pepe in grani, e foglie d'alloro. Riponeteli col loro intinto, dopo una settimana scolateli e versatevi sopra l'aceto crudo.

7. **Cetrioli fortissimi.** — Per conservare i cetrioli semplicemente nell'aceto vedi il N.° 1.

Tagliate a metà per il lungo alcuni cetrioli di media grossezza, levate via i semi e la parte molle con un cucchiaio d'argento dopo averli, se occorre, diligentemente mondati. Strofinateli col sale e metteteli per un paio di giorni in una scodella di terra forata (come quella che s'adopera per scolare la pasta). Asciugateli bene con un pannolino e disponeteli in vasi di vetro a strati con un battuto fatto (per le proporzioni) con 2 fese d'aglio, 2 scalogni, mezza radice di rafano, un bel mazzetto d'erbe diverse (santoreggia, crescione di giardino, timo, cerfoglio e aneto) misto con un cucchiaio di spezie (pepe bianco e pimento in parti eguali una parte di paprica e una di garofani). In fondo al vaso e da ultimo

metterete uno strato di fogliette di serpentaria. Coprite tutto con dell'aceto forte misto in parti eguali con dell'essenza fina d'aceto e badate che i cetrioli non vengano a galla. Potete preparare in questo modo dei cetrioli più piccoli interi.

8. **Cetrioli forti.** — Pulite con uno spazzolino i cetrioli interi un po' più grandi dei così detti *cornichons*, fate bollire un pugnino di sale con poco aceto e, quando questo è freddo, versatelo sui cetrioli che avrete messi in una catinella di porcellana e rimestateli di tanto in tanto perchè prendano il sale. Dopo 4 giorni levateli, asciugateli, metteteli in vasi di vetro, con alcune cipolline, alcune foglie fresche d'alloro, un battutino di basilico, di aneto e di foglie di finocchio, una presa di comino, alcuni grani di coriandolo e di pepe bianco, una radice di rafano a fettine, 2 scalogni pestati. Copriteli d'aceto fortissimo, o d'aceto ed essenza pura d'aceto in parti eguali. Se volete gustare questi cetrioli dopo 3-4 settimane, vi converrà farli bollire una volta nell'aceto.

9. **Cetrioli colla senapa.** — Sciogliete con un litro d'aceto 100 gr. di senapa *Colman* in polvere. Mondate una ventina di cetrioli di media grossezza, tagliateli a bastoncelli sottili per il lungo, salateli, meteteli in una scodella bucherellata e lasciateli sgocciolare, asciugateli quindi con un pannolino. Metteteli in un vaso di vetro a strati con delle cipolline piccolissime e ben mondate che avrete lasciate due giorni in fusione nell'aceto con una discreta quantità di sale, unitevi anche alcuni grani di pepe e di pimento. Versatevi sopra l'aceto colla senapa, aggiungendo, se il sapore vi sembrasse troppo forte, un cucchiaio o due di zucchero.

Oppure: Preparate dei cetrioli sotto l'aceto semplici come quelli per i *mixed-pickles* (vedi N.° 1) e mettete entro il vaso un sacchettino pieno di grani di senapa. Ciò contribuisce a conservare l'aceto.

Oppure: Mescolate con sei cucchiai di senapa francese (inglese, se volete il composto più forte) tre cucchiai di radice di rafano finamente grattata. Lavate e salate dei cetrioli piuttosto piccoli (con un pugno di sale per un chilo di cetrioli), diluite con dell'aceto la senapa e versatela sulle frutta che avrete collocate in un vaso.

10. **Cetrioli conservati sotto l'aceto da servire in insalata** *(Samba).* — Mondate dei cetrioli non troppo maturi, tagliateli a fettine per traverso, cospargeteli di sale, dopo un quarto d'ora scolateli bene, asciugateli con un lino, disponeteli in vasi, versatevi sopra dell'aceto forte con alcuni grani di pepe e uno strato d'olio. Al momento di servirvene li leverete asciutti dall'aceto e li condirete con dell'olio solo.

11. **Cetrioli ripieni sotto l'aceto.** — Prendete dei cetrioli non troppo grandi della lunghezza su per giù di dieci cent. e di forma regolare, e metteteli in salamoia (acqua bollita con una quantità sufficiente di sale perchè un uovo vi possa reggere a galla poi freddata); dopo alcune ore levateli e fate loro due incisioni per il lungo in modo da levarne una fetta, poi, col manico di un cucchiaino d'argento, estraete con destrezza la parte molle e i semi. Intanto avrete pestato finamente colla lunetta una radice di rafano, alcuni peperoni e una manata di foglie di serpentaria e vi avrete versato sopra un pochino di aceto, un po' di sale e di pepe e due cucchiai di capperi (questi potete anche tritarli). Introducete questo battutino nel vuoto dei cetrioli, rimettendo poi a posto la fettina levata e legandoli con una strisciolina di tela o con un grosso filo, disponeteli poi in vasi di vetro e versatevi sopra dell'aceto di cipolla o di scalogno (vedi pag. 15).

Altro ripieno. Alcune fese d'aglio pestate col sale, una radice di rafano grattata, alcuni grani di pepe bianco e di senapa, un battutino d'erbe.

12. **Fagiolini sotto l'aceto colle erbe e colla senapa.** — Come i cetrioli (vedi N.° 9 terza ricetta).

13. **Diverse maniere di conservare i pomidori.**

In salamoia. Proporzioni per la salamoia: tre manate di sale per due litri d'acqua che farete bollire e freddare. Questa salamoja avrà la forza di portare un uovo a galla; i pomidori devono essere asciugati con un pannolino e perfetti, senza macchie nè fessure di sorta. Se vi riesce lasciate loro anche mezzo cent. di gambo. Accomodateli quindi in grandi vasi, uno accanto all'altro, stretti ma non schiacciati, e copriteli coll'acqua salata poi con un dito d'olio o di grasso sciolto. Prima di adoperarli questi pomidori si mettono alcune ore nell'acqua fresca a ciò perdano il sale.

Coll'acido salicilico. Schiacciate alcuni pomidori per farne uscire la parte acquosa, cuoceteli bene in un paiolo, passateli da uno staccio di crini o dall'apposito torchiello; quando sono freddi, unitevi per ogni litro di salsa ottenuta 1 gr. di acido salicilico in polvere. Metteteli in bottiglie e riponete queste senz'altro dopo averle bene turate. Accade qualche volta che se non sono molto dolci i pomidori conservati in questo modo, fermentando, facciano scoppiare le bottiglie, ma è cosa rara. La conserva riesce eccellente.

Oppure: Quando i pomidori sono passati ristringete al fuoco la marmellata, che ne avrete ottenuto, fino a una certa densità, quando è fredda unitevi un po' di acido salicilico in polvere o, se ve lo potete pro-

curare, gr. 4, per ogni litro, di soluzione alcoolica al 10 % di acido salicilico, collocate la marmellata nei vasi, copritela con un dito d'olio o di grasso e chiudete poi colla carta pergamena.

I pomidori si possono anche conservare in forma di *purée* cruda colla stessa proporzione di 1 gr. di acido salicilico per ogni litro di passato.

Alla siciliana. Per questo sistema occorrono pomidori particolarmente maturi e dolci.

Procuratevi un arnese di legno, possibilmente nuovo, come quelli in cui si conserva la mostarda, disponetevi i pomidori tagliati a metà spolverizzandoli di sale, copriteli con un pannolino e con un peso e metteteli in cantina a fermentare, ciò che accadrà in una settimana circa. Lo riconoscerete dall' odore. Comprimete allora i pomidori per farne uscire l'acqua chiara che verserete via. Cuoceteli poi in un paiolo, passateli allo staccio, condensateli al fuoco, e distendete la pasta che ve ne risulta sopra piatti grandi tenendola all' altezza d' un solo scudo, fatela quindi asciugare al sole, o al forno. Essa deve riescire d' un bel color rosso. Raccoglietela da ultimo in piccoli vasi (quelli dell' estratto Liebig) e copritela con due fogliette fresche d' alloro e con un po' di grasso liquido.

Un cucchiaio di questa pasta basta a dar colore alla minestra per quattro persone, dovete soltanto andar cauti col sale.

In Sicilia usa anche riporre in bottiglie il passato crudo dei pomidori preparati in questo modo (dopo averlo fatto sgocciolare in una salvietta appesa), mettendovi sopra un dito d' olio.

In bottiglie col sistema Appert. Fate cuocere dei pomidori in un paiolo dopo averli compressi un poco per farne uscire la parte acquosa. Passateli caldi da uno staccio di crini o da un torchiello, se il passato fosse liquido ristringetelo un poco ancora al fuoco. Empite quindi delle piccole bottiglie fino a mezzo cent. dal collo con questa *purée,* chiudetele e assicurate il tappo di sughero con due pezzi di spago legati in croce. Mettetele al fuoco con dell' acqua fredda in una caldaia, dividendole con un po' di paglia affinchè non si rompano e, quando l'acqua bolle, guardate l' orologio. Dopo 50 m. di bollitura levate la caldaia dal fuoco e lasciatevi freddare le bottiglie. Dopo 4-5 giorni comprimetene il tappo perchè entri bene nel collo e suggellatele con della pece o della ceralacca ordinaria. Se v' aggrada di dare al passato un sapore piccante unitevi un battutino di cipolla, d' erbe e di foglie d' alloro. Certuni prolungano la cottura fino ad un' ora, ma non è necessario.

A pezzi, in bottiglie o nelle scatole di latta. Comprimete i pomidori per farne uscire la parte acquosa, tagliateli a pezzi, levate loro i semi quanto meglio vi riesce, metteteli così crudi e stretti in bottiglie, procedete come nella ricetta precedente prolungando però a due ore la cot-

tura. Nello stesso modo potrete conservarli nelle scatole di latta saldate (vedi *sistema Appert* pag. 743), tanto crudi come cotti, interi o a pezzi. Se i pomidori fossero acidi aggiungetevi un po' di zucchero in polvere.

Come „purée" asciutta. Tagliate dei pomidori a metà, spolverizzateli di sale (due cucchiai per ogni chilogr.), il giorno seguente gettate via l'acqua che ne scola, spremeteli da uno staccio di crini o dal torchiello e distendete il passato su alcune assicelle. Esponetelo di giorno al sole, tenetelo di notte in luogo caldo, quand'è asciutto conservatelo in vasi di vetro.

Oppure: Tagliate i pomidori a pezzi e lasciateli fermentare 2-3 giorni. Passateli allo staccio o dal torchiello, mettete la *purée* in una salvietta a scolare. Procedete come sopra salando la pasta e asciugandola poi pazientemente.

Oppure: Cuocete i pomidori e preparateli come per il sistema *Appert*, aggiungendovi per ogni chilogr. un cucchiaio di prezzemolo trito, un cucchiaio di maggiorana e uno di basilico, anche un pizzico di cannella, di garofani e, volendo, un po' di zucchero. Continuate a ristringere il passato a bagnomaria finch'è denso, riducetelo in forma di pallottole, asciugate queste al sole e riponetele in vasi di vetro.

Pomidori nella sabbia. Lavate con gran diligenza della sabbia fina affinchè non vi resti traccia di terra e asciugatela al sole. Mettete in questa sabbia dei pomidori perfetti, badando che non si tocchino. In questo modo essi si conservano qualche tempo ma vanno adoperati per i primi.

Pomidori ascingati al sole. Questo sistema si può impiegare nei paesi caldi dove il sole è ardente.

Dividete i pomidori a metà, salateli un pochino, disponeteli sui graticci al sole. Quando sono secchi metteteli in vasi per scioglierli poi all'occorrenza con dell'acqua. I piccoli pomidoro *Principe Umberto* si colgono a grappoli coi rami e si conservano nei paesi meridionali, sospesi al muro in cucina.

Pomidori nell'aceto (vedi *mixed pickles*). *Pomidori nello zucchero* (vedi *composte di frutta*). *Marmellata dolce di pomodoro* (vedi *marmellate*).

Altre conserve di verdure.

14. **Maniera di fare il „Sauerkraut".** — Procuratevi dei cavoli cappucci di buona qualità, levatene via le foglie grosse, tagliate tutto il resto a minutissime striscioline (vi è la macchina apposita a questo scopo). Collocate sul fondo d'un mastello munito d'un foro e d'un

tappo, uno strato di foglie intere, poi uno strato di striscioline e uno di sale e di spezie regolandovi con queste proporzioni: per chilogr. 50 di cavoli gr. 500 di sale, mezzo gr. di zafferano e 250 gr. di comino, tutto misto, lo zafferano sciolto con un po' d'acqua. Riempito in tal modo il mastello, mettete sopra i cavoli un pezzo di tela, un coperchino di legno e un grosso peso e collocateli in un luogo asciutto e fresco. Quando comincia a formarsi la salamoia, lasciatela scorrere fuori dal foro e tornatela a versare sui cavoli continuando così tutti i giorni finchè l'acqua comincia a sorpassare il coperchio. Allora desistete, ma se venisse a galla un po' di schiuma, affrettatevi a levarla. In capo a due mesi potete cominciare a servirvi dei cavoli, prendendo quelle porzioni che vi occorrono e spremendone sempre il liquido che deve restare nel mastello. La tela che si trova sotto il coperchio si lava ogni settimana e si ripone al suo posto bene asciutta.

15. **Piselli col metodo „Appert".** — Procuratevi dei piselli dolci, non primaticci, e ben maturi. Sgranateli e scartate tutti i granini piccoli. Empite fino al collo con questi grani delle bottiglie nere *dal fondo piatto*, scuotetele per farvene stare molti, turatele senza null'altro aggiungere, mettetele al fuoco in una piccola caldaia piena d'acqua fredda facendole star ritte con della paglia; quando l'acqua comincia a bollire guardate all'orologio e calcolate due ore precise di bollitura senza interruzione. (A questo scopo servono mirabilmente i fornelli a gas). Tenete pronta dell'acqua bollente per rifonderla nella caldaia se occorresse, a cottura finita ritirate tutto dal fuoco e fate freddare le bottiglie coll'acqua, turatele quindi con della ceralacca e riponetele in cantina, nella sabbia. I piselli si manterranno alcuni mesi come se fossero freschi. Quando li levate dai vasi li cuocerete a piacer vostro.

Oppure: Cuocete i piselli con burro, acqua e un cucchiaio di zucchero, metteteli nelle scatole (vedi metodo *Appert* pag. 743) e cuoceteli due ore.

16. **Asparagi conservati col metodo „Appert".** — Per gli asparagi occorrono delle scatole cilindriche e piuttosto alte.

Pulite gli asparagi, pareggiateli in fondo, cuoceteli a lesso secondo la regola, ma non troppo, disponeteli nelle scatole, colla punta all'insù, coprendoli d'acqua lievemente salata, fate saldare i coperchi, mettete le scatole al fuoco immergendole in una caldaja piena d'acqua fredda, quando questa bolle guardate all'orologio, calcolate due ore di cottura, poi lasciate freddare le scatole nell'acqua.

Le scatole devono essere molto bene chiuse e saldate, la più piccola apertura comprometterebbe la riuscita della conserva. Quando levate

fuori gli asparagi, asciugateli bene e metteteli un momento al fuoco con dell'acqua pura e fresca, gettando via quella delle scatole.

In questo modo si possono conservare i girelli dei carciofi, i fagiolini ecc. ecc.

17. **Carciofi conservati** *(girelli)*. — Levate le foglie ai carciofi e fate bollire un pochino i girelli nell'acqua. Collocateli quindi in un vaso e versatevi sopra dell'acqua salata e acidulata con un po' d'aceto. La quantità del sale dev'essere tanta che l'acqua (cioè la salamoia) porti a galla un uovo. Versatevi sopra un po' di olio fino o di grasso sciolto e riponeteli. Al momento di servirvene levate il sale ai carciofi come ai fagiolini.

18. **Fagiolini in conserva.** — Prendete dei fagioli giovani, levate loro il filo, collocateli a strati in una pentola di terra inverniciata o in un recipiente di pietra con un pugno di sale per ogni strato. Collocatevi sopra un peso e lasciateli in luogo fresco. Riempito che sia quasi per intero il vaso, coprite i fagiolini d'olio. L'acqua che si forma li conserva. Quando volete servirvene metteteli alcune ore nell'acqua fresca per levar loro il sale.

19. **Fette di cetriolo in conserva.** — Come la ricetta precedente, tagliando dei cetrioli verdi e mondati a fettine sottili.

20. **Olive conservate.** — Raccogliete delle olive non troppo mature e tutte perfette, mettetele nell'acqua bollente, con un cucchiaino di sale e un cucchiaio di cenere di legna per ogni chilogr. di frutta, lasciatele sobbollire un momento, riponetele nella loro acqua, dopo due giorni scolatele e versatevi dell'acqua fresca. Rinnovate questa giornalmente, per una settimana, collocatele quindi in piccoli barili e copritele d'acqua salata, (tanto da reggere un uovo a galla), e bollita con qualche droga (cannella, garofani, comino, coriandoli ecc.). Potete anche coprirle d'una salamoia più leggera e farle poi bollire, in vasetti chiusi, alcuni minuti a bagnomaria. Le olive si tagliano anche a spira per levar loro il nòcciolo e vi si mette un ripieno d'acciughe o di capperi, poi si coprono d'olio. Anche in questo caso devono aver subita la prima preparazione e la macerazione nell'acqua che leva loro l'amaro. Se sono conservate nella salamoia, prima di adoperarle conviene metterle nell'acqua a ciò perdano il sale soverchio.

21. **Funghi sott'olio.** — Tagliate i funghi, specie i boleti, a fettine, come quando si mettono a seccare, e fateli bollire alcuni minuti con parti eguali d'acqua e d'aceto non troppo forte; disponeteli quindi (bene scolati) in un tegame con olio, sale e pepe a discrezione e con un paio di

cipollette trite per 500 gr. di funghi, e lasciateli cuocere adagio 30-40 minuti, poi riponeteli nei vasi di vetro coprendoli d' olio. Al momento di servirvene scolateli e riscaldateli con poco burro fresco. In questo modo si conservano parecchi mesi.

Oppure: Tagliate dei piccoli boleti a metà o a quarti, fateli bollire 5 m. nell' aceto, scolateli su d' uno staccio, asciugateli in un pannolino, poi cuoceteli altri 5 m. con del vino bianco e un po' di sale. Tornate a scolarli, riponeteli in vasi di vetro con alcuni chiodi di garofano, con dei grani di pepe e delle foglie d' alloro e copriteli d' olio.

Oppure: Mettete i funghi soli in una cazzarola al fuoco dopo averli ben puliti con un pannolino, senza lavarli, e lasciateli cuocere nel loro sugo alcuni minuti. Scolateli bene e rimetteteli al fuoco con dell'olio e una parte eguale d' aceto, 2 scalogni mondati e un po' di vino, rimestateli 20 m., riponeteli quindi in un vaso di vetro con alcuni peperoni rossi, alcuni chiodi di garofano, alcuni grani di pepe e un po' di sale sciolto con una fesa d' aglio e copriteli d' olio.

22. **Funghi conservati nel burro.** — Cuocete i funghi alcuni minuti nel loro sugo con un po' di sale e di sugo di limone, se il loro intinto fosse scarso fateglielo assorbire, in caso contrario sopprimetene un pochino e aggiungete ai funghi del burro caldo in cui avrete rosolato una cipolla per poi levarla, lasciateveli sobbollire alcuni minuti, poi metteteli in vasi di vetro o di terra e versatevi sopra del burro sciolto tanto che ne rimangano assolutamente coperti, ciò che otterrete ripetendo l' operazione due volte. Spolverizzate di sale e conservate in luogo fresco chiudendo i vasi colla carta pergamena. Il burro sciolto deve avere l' apparenza dell' olio. Potete aggiungere ai funghi anche 3-4 acciughe, diliscate e passate allo staccio.

23. **Funghi conservati col metodo „ Appert."** — Cuocete i funghi in umido secondo la regola, tagliati a fette, con prezzemolo, cipolla, olio, burro, pepe, sale, vino e sugo di limone. Metteteli in vasi di latta come quelli indicati per le frutta (vedi pag. 742) lasciando uno spazio vuoto d' un dito circa, fate saldare dal lattoniere il coperchio sui vasi, mettete questi con dell' acqua fredda in una caldaia al fuoco e fate bollire l' acqua due ore. Ritirate la caldaia dal fornello e lasciatevi freddare i vasi coll' acqua. Quando i funghi v' occorrono aprite un vaso e riscaldateli un momento a bagnomaria. Li troverete come freschi.

24. **Sugo di funghi** *(Ketchup, Soya).* — Gl' inglesi sogliono tenere nelle grandi cucine dei piccoli depositi di salse dense con mezzo cucchiaino delle quali danno un sapore speciale alle vivande, soprattutto

ai cibi di carne. Vi sono *ketchups* di ostriche, di acciughe, di sardelle, di noci: *ketchup* si chiama in America anche la marmellata di pomodoro. L'essenza di funghi viene detta anche qualche volta *Soya*, dal nome d'un fagiolò, il *Dolichos soya*, col quale si prepara pure nelle Indie e nel Giappone una certa marmellata.

L'essenza di funghi è fra i *ketchups* il più pratico per l'uso di famiglia; esso si può fare con tutti i funghi, ma i prugnoli, i prataioli, gli uovoli (vedi pag. 462, 465, 468) danno il risultato più soddisfacente. Badate di cogliere funghi giovani ma però bene sviluppati e sovrattutto perfetti, evitate i giorni piovosi perchè se sono compenetrati d'acqua, l'essenza non riesce bene. Pulite i funghi con un coltellino, mondando i cappelli e levando via la base del gambo, ogni traccia di terra e tutte le parti che fossero intaccate anche menomamente dagli insetti. Tagliateli a pezzetti e unitevi 55 gr. di sale e sei scalogni pestati finissimi per ogni chilogr. di funghi. Rimestate il composto due, tre volte al giorno, tenendolo al fresco in un vaso di porcellana. Trascorsi quattro giorni collocatelo a bagnomaria a ciò i funghi mandino tutto il loro sugo che poi scolerete da un pannolino e farete bollire unendovi per ogni litro un mazzetto di erbe odorose, tre foglie d'alloro, quattro chiodi di garofano, quattro gr. di pimento forte, una foglietta di *macis* e sei grani di pepe. Trascorsi 15 minuti passatelo da una salvietta, mettetelo in bottigliette, cuocetelo 5 minuti a bagnomaria, chiudete ancora meglio le bottigliette e riponetele in luogo fresco e asciutto.

Un cucchiaino di questa *Soya* basta per dare un buon sapore agli umidi.

25. **Diverse maniere di conservare i tartufi.**

Nell' olio. Lavate i tartufi col vino nero, affettateli col pialletto, collocateli in un vaso di vetro o di porcellana, copriteli d'olio, mettetevi sopra un disco di carta spolverizzata di acido salicilico. Con questa ricetta e colla seguente i tartufi si conservano soltanto qualche settimana. Levandoli dai vasi li cuocerete come meglio vi piace.

Nel burro o nel grasso. Lavate i tartufi col vino, lasciateli un pochino asciugare, cospargeteli di sale, sciogliete del burro o del grasso fino di maiale finch'è ridotto come l'olio, mettetene un piccolo strato in un vaso. Quando è rappreso collocatevi sopra i tartufi, versatevi dell'altro grasso e così di seguito finchè il vaso è colmo. L'ultima volta mettetevi un peso perchè i tartufi restino sotto il grasso. Coprite con una carta imbevuta nello spirito e spolverizzata d'acido salicilico.

Col metodo Appert. Preparate i tartufi come nella prima ricetta,

collocateli nei vasi da conserve *Appert* (vedi pag. 742), mettetevi due foglie d'alloro e due decilitri di vino secco, fate saldare i coperchi sui vasi, procedete secondo la regola con due ore di cottura a bagnomaria.

Oppure: Allestite i tartufi secondo la regola con burro e cacio, poi chiudeteli nei vasi da conserve *Appert* (ve ne sono di buonissimi anche di vetro con coperchi perfetti), cuoceteli due ore a bagnomaria, lasciate freddare i vasi nell'acqua.

Tartufi in polvere. Lavate dei tartufi neri col vino bianco e spazzolateli diligentemente; collocateli quindi in un luogo caldo o in vicinanza del fornello a ciò perdano qualunque traccia di umidità. Pestateli poi in un mortaio di pietra riducendoli a poltiglia e stendete questa sopra un vassoio di porcellana per farvela asciugare sempre accanto al fornello. Pestatela di nuovo nel mortaio, rimettetela nel vassoio e ripetete il lavoro finchè sarà ridotta come una polvere grigia e secca che conserverete in vasetti ermeticamente chiusi e della quale vi servirete poi all'occorrenza per dar sapore agli umidi, ai *ragoûts* ecc. ecc.

Si son fatti molti vani tentativi per conservare i tartufi freschi.

26. **Funghi secchi.** — Non tutti i funghi si possono bene seccare. Riescono particolarmente bene i boleti, i prugnoli e gli spugnoli, i quali due ultimi si possono infilare in un leggero spago e appendere al sole. I boleti si tagliano a fette non troppo sottili (i gambi sempre di traverso) e si asciugano all'ombra su graticci coperti da un pannolino collocando le fette con ordine, senza che si sovrappongano e voltandole ogni giorno. È assolutamente necessario di scartare tutte le parti del fungo che non sono perfette. Quando i funghi sono secchi si appendono all'aria in sacchi d'*organdis.* In tal modo si conservano anche due anni, ma dopo un anno perdono molto del loro aroma. Quando vorrete adoperarli li metterete nell'acqua tiepida lasciandoveli alcune ore.

27. **Funghi secchi polverizzati.** — Pestate dei funghi molto secchi nel mortaio e conservatene la polvere in vasetti chiusi. Se il tempo non fosse favorevole per seccare i funghi, collocate i graticci sul fornello quando cessate di far fuoco. Questa polvere si fa cuocere lungamente cogli umidi.

Oppure: Procuratevi una buona miscela di funghi mangerecci, in tutto circa 3 chilogr., badando che siano freschi e perfetti; lavateli, metteteli al fuoco in una cazzarola con dell'acqua, con 3 scalogni, una fesina d'aglio, pepe in abbondanza, un po' di sale, di *macis* e di polvere di garofani, fateli cuocere, dimenando spesso finchè hanno assorbito tutto il liquido, poi asciugateli pazientemente a forno dolce; quando

sono secchi pestateli e impiegatene la polvere come quella della precedente ricetta. Essa serve anche per spolverizzare le paste d'uova.

28. **Legumi e girelli di carciofo bolliti e seccati.** — Levate i fili ai fagiolini verdi e le punte ai baccelli dei piselli (taccole), gettateli nell'acqua bollente lievemente salata, dopo 2 minuti d'ebollizione levateli, fateli sgocciolare, stendeteli su una tovaglia e asciugateli bene, esponeteli quindi al sole per seccarli. In questo modo i legumi, che poi conserverete in un luogo asciutto entro sacchetti d'*organdis,* riescono abbastanza gustosi e la prova è da tentarsi perchè costa poca fatica.

I girelli di carciofo strofinati con un pezzo di limone si fanno bollire fino a metà cottura nell'acqua indi si asciugano e si seccano al sole o al forno.

29. **Fagiolini seccati.** — Levate il filo ai fagiolini, scottateli tre volte nell'acqua bollente gettandoli poi sempre nell'acqua fredda, asciugateli bene con dei pannolini, collocateli a forno dolce e fateli lentamente seccare.

30. **Erbe per fare la minestra.** — Quando il sole è cocente vi si possono seccare in poche ore le erbe e le radici, siccome però parecchie verdure maturano a stagione più fresca, vi converrà all'occorrenza servirvi del forno. Così raccoglierete a poco a poco una giusta miscela di bulbi di carote, di radici di sedano, di porri, di pastinache, di radici di prezzemolo, di rape, di cavoli verza e cavoli cappucci tagliati a listarelle, e di erbe aromatiche, le quali cose bene seccate conserverete in vasi di vetro per unirle poi alle minestre durante l'inverno.

31. **Erbe fine seccate e polverizzate.** — Cogliete all'estate prima che fioriscano dei ramicelli di timo, di maggiorana, di santoreggia, di basilico, delle fogliuzze di serpentaria, di aneto, di cerfoglio, di pimpinella (erba dell'anice), collocateli sui graticci e fateli asciugare e seccare all'ombra. Prendete poi due parti di timo, di basilico e di serpentaria per una parte delle altre erbe, pestate tutto insieme nel mortaio e riponete il composto in vasi di vetro chiusi con tappo a smeriglio onde servirvene per le minestre, gli umidi ecc.

Oppure: Serpentaria 6 cucchiai, 4 cucchiai di basilico, 2 di ramerino, 2 di timo, 2 di salvia, una o due foglie d'alloro. Procedete come sopra.

32. **Maniera di seccare le frutta.**

Pesche. Sbucciate delle pesche spiccagnole, esponetele al sole una metà accanto all'altra sui graticci, conservatele, quando sono asciutte, in sacchetti d'*organdis.*

Pere. Le buone pere dolci d'estate si seccano al forno, mondate, tagliate a quarti e pulite dal torsolo, oppure si fanno bollire mondate ma intere nell'acqua, poi si schiacciano comprimendone la punta, e si mettono parecchie volte al forno, finchè sono asciutte. I francesi chiamano queste pere *poires tapées*.

Fichi. I fichi si possono seccare bene soltanto nei paesi caldi. Essi devono essere dolcissimi e giunti al punto giusto della maturità. Esponeteli durante alcuni giorni al sole cocente (ritirandoli la notte in luogo asciutto) sui graticci formati da una cornice di legno e una rete di spago. Se volete ottenere un buon risultato voltateli parecchie volte al giorno comprimendoli a poco a poco. Conservateli poi nelle scatole con qualche foglia di lauro.

Ciliege acide grosse, visciole, ecc. Come le susine.

Susine. Le susine sono le frutta che si possono seccare con maggiore facilità e che danno i migliori risultati. Ottime sono le susine di Provenza che si trovano in commercio, ma la loro preparazione esige molte cure e qualità speciali di frutta.

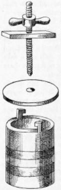
Volendo seccare le solite susine nere, sceglietele di quella specie che si stacca dal nòcciolo e collocate le frutta colla punta all'ingiù, ritte una accanto all'altra sulla lamiera o in apposite cassettine di ferro e, dopo averle foracchiate con uno spillo mettetele a forno non troppo caldo, lasciandovele finchè sono bene scottate e un pochino molli, ma non tanto da avere la pelle grinza. Il sugo che mandano, cotto con un po' di zucchero, può servire per bibite ordinarie. Collocatele quindi sui graticci, esponetele al sole e, se occorresse difenderle dalle api o dalle vespe, copritele con un velo. Voltatele tutti i giorni, e se il tempo fosse umido, mettetele nel forno aperto su un pezzo d'ardesia.

L'ardesia conviene molto anche per finire di seccarle al sole, quando cominciano ad essere asciutte. Mettetele quindi in sacchettini di *organdis* tenendole molto strette ed esponetele all'aria. In questo modo la parte zuccherina delle susine si condensa in bruscoli bianchi, dando alle frutta un gradevole aspetto. Le susine si possono anche immergere nell'acqua bollente sopra appositi stacci o mediante grandi mestoli forati per scottarle, poi si mettono sui graticci. Prima di scottare le susine foracchiatele con uno spillo. Volendo potete anche mondarle.

Susine seccate ripiene. Quando le susine sono seccate, levate loro pazientemente tutti i nòccioli badando che il foro non riesca troppo grande, poi insaccate le piccine nelle grandi e conservatele in scatole per servirle al *dessert*. Queste susine si chiamano in Francia: *Pruneaux fourrés*.

CAPITOLO TRENTESIMONONO

Modo di conservare le carni per chi non possiede una ghiacciaia, le verdure, le frutta fresche e altre derrate alimentari.



Arnese per conservare le carni.

1. **Le carni crude.** — Il metodo migliore per conservare le carni è quello di collocarle in un mastelletto cerchiato di ferro munito d' un coperchio perfetto e d' una vite per comprimerlo. Se le carni devono rimanere parecchi giorni nel mastello spolverizzatele di sale. Esse mandano un po' di sugo e colla forte compressione si mantengono freschissime. Badate che non siano bagnate o lavate con acqua altrimenti piglierebbero un odore insopportabile. Le carni si possono anche strofinare con un pochino d'acido salicilico o involgere in a pezzuola intinta nell' aceto e bene spremuta. Per qualche ora si conservano anche nel latte, specie il fegato. Il cervello s' imbianchisce nell' acqua acidulata e si spruzza col limone.

2. **Le carni cotte.** — *Col metodo Appert* (vedi pag. 743) preparate a tre quarti di cottura e preferibilmente in umido, cotte a bagnomaria nei vasi saldati per uno spazio di tempo proporzionato alla loro grandezza e a quella dei vasi.

I polli, la selvaggina crudi ecc. — Vedi pag. 347 Cap. 16.

3. **Gli uccelli freschi.** — Metteteli in una vecchia zuppiera e questa nell'acqua fresca che rinnoverete due o tre volte al giorno. In questo modo si conservano due tre giorni.

4. **Gli uccelli cotti.** — Fate fondere un pezzo di burro, versatelo in un vaso di vetro in quella quantità che occorre per coprirne il fondo con uno strato della grossezza di un centim., collocate il vaso nell'acqua affinchè si rapprenda bene. Intanto cuocerete degli uccellini allo spiedo o in tegghia avendo cura però di vuotarli e di mettervi un piccolo ripieno di lardo o di salvia. Disponete questi uccelli (che avrete lasciati freddare) nel vaso sopra il burro, uno accanto all'altro, in modo da formarne uno strato compatto, poi copriteli di burro fuso. Quando esso si è rappreso, mettetevi di nuovo uno strato di uccelli e continuate in questo modo finchè il vaso è colmo, chiudetelo poi con una pergamena e riponetelo in luogo fresco e asciutto. S'intende che l'ultimo strato dev'essere di burro, e che il burro deve riempire ogni piccolo vano formando una massa compatta cogli uccelli. In questo modo essi si conservano anche parecchi mesi. Se volete adoperarne una piccola parte, riempite il vuoto con del burro fuso di fresco che da ultimo vi servirà per altri usi.

5. **Il salame.** — Appeso in un luogo asciutto. Quando ne avete staccato la quantità che vi necessita coprite il taglio con della carta stagnola o spalmatelo di burro. La prima fetta non s'adopera.

6. **Tonno conservato sott'olio.** — Tagliate un chilogr. di tonno a grosse fette, collocate queste in una catinella e versatevi sopra due litri d'acqua, un bicchiere di forte aceto bianco, aggiungendovi un limone dimezzato. Trascorse due ore circa, levate via i pezzi di tonno, asciugateli bene e marinateli con mezzo litro d'olio di Lucca, un po' di sale, alcuni grani di pepe bianco e due fogliette d'alloro. Trascorse altre 3 ore involgete i pezzi in una carta e metteteli a fuoco dolce, sulla gratella, rivoltandoli spesso a ciò mandino il grasso senza prendere colore. Collocateli finalmente in una cazzarola, copriteli di vino bianco, spolverizzandoli con un po' di pepe bianco e di sale. Quando il vino s'è asciugato fate loro assorbire lentamente due quintini d'olio di Lucca, riponeteli quindi in vasi di vetro, copriteli d'olio e chiudete con gran cura. Il tonno preparato come sopra messo alla gratella, poi soffritto nell'olio, si può conservare in vasi di vetro coperto pure d'olio e aromatizzato col pepe e colla noce moscata.

7. **Il latte.** — Mettetevi per ogni litro una presina di acido salicilico. In questo modo conserverete alcuni giorni anche la ricotta fresca.

8. **Il burro.** — Procuratevi del burro fresco di finissima qualità e senza frodi. Tagliatelo a fette, collocate queste su taglieri di legno di una scrupolosa pulitezza e percuotetele con una lama larga di coltello o con delle spatole lunghe, per farne schizzar fuori tutto il siero. Tenendo una mano accosto al burro e continuando a battere v' accorgerete quando il burro è asciutto. Intanto avrete fatto approntare diversi recipienti cilindrici di latta (secchielli) nei quali introdurrete il burro pigiandolo con tutta la forza per modo che vi stia compatto senza vani di sorta. Voltate il secchiello a ciò, se vi fosse qualche goccia di liquido, possa scolare subito, e mettete il burro preparato in un altro recipiente procedendo con ordine e tornando poi daccapo al primo.

Quando tutto il burro è esaurito (se ve ne fosse qualche pezzo meno appetitoso o pulito, lavatelo e servitevene per l' uso più prossimo) e che i secchielli sono pieni fino a due dita dall' orlo, mettetevi sopra una carta imbevuta nello spirito di vino e spolverizzata d' acido salicilico. Collocateli in cantina su di un' asse, tenendoli rovesciati. Date un' occhiata di tanto in tanto. In questo modo il burro si conserva anche sei mesi freschissimo.

Oppure: Preparati i vasi, teneteli ritti e riempiteli d'acqua, avendo cura di cambiarla *tutti i giorni*.

9. **Il formaggio.** — Il formaggio di grana si conserva in un luogo asciutto, visitandolo spesso e ungendolo di tratto in tratto con un po' d'olio. Vi è chi usa involgerlo in pezzuole bagnate nell' acqua salata. Quando lo adoperate, coprite il taglio con la carta stagnola.

10. **La farina, l' orzo, il riso, il semolino, il sago, ecc.** — Se sono freschi si spargono su una tovaglia collocandoli in un luogo arieggiato, altrimenti si conservano in madie aperte difese da un coperchio fatto con un pezzo d' *organdis* e una cornice di legno.

11. **Le uova.** — Vi sono molti metodi per conservare le uova, nella calce viva, nella sabbia ecc. ecc. ma io trovo che non vale la pena di prendersi tanta cura in paesi dove questo necessarissimo prodotto non scarseggia, perchè le uova conservate sono di gran lunga inferiori alle fresche e si possono adoperare soltanto per vivande in cui non domina il loro sapore.

La *Kölner Hausfrauenzeitung* indica per la conservazione delle uova la ricetta seguente:

Fate una soluzione di due litri d' acqua, 100 gr. d' acido salicilico e un poco di spirito di vino. Immergetevi le uova e lasciatevele un' ora. Conservatele quindi in cantina entro la crusca.

Le uova si raccolgono generalmente dai 15 d' agosto ai 15 di settembre.

12. **Le verdure fresche.** — Le radici si conservano immergendole nella sabbia asciutta; i cavoli, le verze, i broccoli ecc. si levano dall'orto colla radice e si ripiantano nella terra in una cantina asciutta.

13. **Il „Sauerkraut"** *(cavoli acidi).* — Si conserva sempre in cantina o in un luogo fresco. *Maniera di prepararlo* vedi cap. 38.

14. **Le patate.** — Conservatele in un luogo molto asciutto sopra uno strato di polvere di carbone di legna.

15. **Le castagne.** — Appena tolte dal riccio si fanno asciugare per breve tempo sui graticci in qualche camera asciutta e lievemente arieggiata, poi si ripongono in sacchi.

16. **Le noci e le nocciòle fresche.** — Le noci si mantengono fresche due tre settimane coprendole con uno strofinaccio bagnato. Volendo conservarle più a lungo le metterete sotterra alla profondità di 25 centim. Così le nocciòle. Per conservare le noci secche le metterete sui graticci in una camera arieggiata poi le riporrete in cassettine di legno.

17. **Le mele.** — Si ammucchiano in una camera arieggiata, trascorse sei o otto settimane s'incartano e si mettono in cassettine.

18. **Le pere.** — Si conservano discoste le une dalle altre sulla paglia col gambo in su scartando con diligenza quelle che minacciano di guastarsi.

19. **L'uva fresca.** — La maniera più semplice per conservare l'uva fresca è quella di appenderla con dei piccoli uncini di ferro a dei bastoncelli di legno che alla loro volta si sospendono sotto il soffitto di una camera asciutta e ben arieggiata, le cui finestre, trascorsi 4-5 giorni, si chiudono poi scrupolosamente. Sceglierete sempre dell'uva da tavola, facile a conservarsi, badando che i grappoli non siano troppo fitti e perfetti cioè senza chicchi avariati. Essi devono essere appesi col gambo all'ingiù; il taglio del gambo si chiude con la cera vergine. Due o tre volte alla settimana si esamina l'uva per sottrarne con diligenza tutti quei chicchi che minacciassero di guastarsi.

In certe regioni d'Italia usa asciugare un pochino l'uva sui graticci al sole, poi conservarla tra la segature (trìtoli) o nella crusca in cassettine ermeticamente chiuse, ma per ottenere un buon risultato con questo sistema occorre che i grappoli non abbiano traccia di malattia, cosa difficile a ottenersi ai tempi nostri.

Un metodo molto più sicuro è quello di cogliere i grappoli con un lungo gambo e d'immergere ciascun gambo, separatamente in una bot-

tiglia piena per tre quarti di acqua sterilizzata o di acqua corrente mista col carbone di legna, la quale poi all'occorrenza si rifonde. Necessita un arnese speciale per sostenere la bottiglia dalla parte del collo, e una specie di rete di spago per adagiarvi i grappoli. S'intende che anche con questo sistema l'uva va scrupolosamente sorvegliata e pulita con le apposite forbicine.

20. **L'uva secca, malaga, sultana, passolina.** — Quando ne fate acquisto, collocatela sulla spianatoia, con della farina fina e soffregatela in modo da ottenere che i chicchi si separino e che i gambi si stacchino. Scuotetela quindi in uno staccio per far passare i gambi e la farina e riponetela in vasi di vetro.

21. **Le pesche.** — Vi sono varî sistemi per conservare le pesche fino a Natale, ma esse perdono sempre sapore e profumo. Il mezzo più semplice è quello d'involgerle in una carta fina o meglio nella cera vergine sciolta e di collocarle nella crusca in modo che non si tocchino chiudendole in una cassetta. Le frutta devono essere perfettissime, colte con gran riguardo e col loro picciolo.

CAPITOLO QUARANTESIMO

„Lucaniche,“ carni salate, prosciutti ecc. ecc.

Per fare le *lucaniche* vi necessiterà una macchina da macinare le carni e un arnese per insaccarle nei budelli. Quest' ultimo però non è indispensabile e si può supplirvi con un imbuto e con la pazienza. I budelli si trovano belli e preparati dai macellai. Avrete cura nondimeno di lavarli assai bene nell' acqua tiepida e poi nell' acqua fresca badando che perdano l' unto. I budelli di castrato servono per fare salsicce e piccole *lucaniche*, quelli di majale per grosse *lucaniche* e cotichini, quelli di manzo per coppe, cotichini, salami ecc.; colle vesciche di castrato e di majale si fanno le bondiole ecc. ecc.

Macchina per sminuzzare la carne.

Per affumicare i salumi occorre una stanza appartata con un fornello di ferro senza camino. Le salumerie si appendono a 3-4 metri di distanza dal fornello dove si fa fuoco una volta al giorno con vecchia legna di scarto e con un po' di trucioli di faggio e ginepro. I macellai salumieri s' incaricano di affumicare le carni quando non c' è modo di farlo in casa.

1. **„ Lucaniche “ di vitello e di manzo.** — Macinate colla macchina chilogr. 1 di punta di schiena di manzo con 250 gr. di coscia di vitello ben pulita dai nervi e dalle pelli. Tagliate a dadolini 250 gr. di grasso d' arnione di manzo. Mettete al fuoco 6 decilitri (buona misura) d' acqua pura con uno spicchio d' aglio trito, appena bolle ritiratela, unitevi 6 gr. di salnitro e 35 gr. di sale da cucina, passatela allo staccio e, quando è fredda (i sali vi si saranno sciolti), versatela sulla carne e sul grasso che avrete riuniti in una scodella e mescolatevi dimenando sem-

pre 3 gr. di pepe. Insaccate quindi il composto, non troppo strettamente, in piccoli budelli di majale facendo una legatura in cima e in fondo e ad ogni 10-12 cent. di distanza. Esponete le *lucaniche* un paio di giorni all'aria, poi quattro giorni al fumo. (Vedi pag. 821).

2. **„ Lucaniche " di majale e di manzo („ Probusti " di Rovereto).** *Ingredienti:* Manzo (coscia corta) chilogr. 2.240. majale (collo) chilogr. 1.120, grasso di manzo dell'arnione chilogr. 1.120, acqua litri 1.30, 4 spicchi d'aglio, 200 gr. di sale, 17 gr. di salnitro, un pizzico di pepe, 3 passi di budello di majale.

Levate tutti i nervi e le pelli alla carne e pestatela finissima o passatela 2-3 volte dalla macchina; tagliate il grasso a dadolini e così l'aglio che farete bollire coll'acqua finchè questa è ridotta alla metà. Unite quindi tutti gl'ingredienti, sciogliendo il sale e il salnitro nell'acqua e manipolate lungamente il composto prima d'introdurlo nel budello che avrete bene lavato con acqua tiepida e poi asciugato. Praticate quindi le dovute legature a 10 centim. di distanza l'una dall'altra foracchiandolo con uno spillo. Mettete le *lucaniche* un giorno all'aria e due giorni al fumo (vedi pag. 821).

3. **„ Lucaniche " alla tirolese.** — Parti eguali di carne di manzo (coscia corta), di majale (collo) e di grasso di manzo (dell'arnione), tutto finamente macinato. Per 3 chilogr. di composto decilitri 4 ½ scarsi di acqua o di brodo bollente, 100 gr. circa di sale sciolto nel liquido, un pizzico di pepe e un pizzico di pimento, 2-3 spicchi d'aglio pestati e spremuti con poc'acqua da una pezzuola. Procedete come colle *lucaniche* di manzo e di vitello, poi gustatele subito così fresche facendole bollire alcuni minuti nell'acqua.

Se volete affumicarle aggiungete al sale 3 gr. di salnitro, esponetele un giorno all'aria e 3-4 giorni al fumo (vedi pag. 821). Queste *lucaniche* in genere si legano a due a due.

4. **„ Lucaniche " di vitello da friggere nel burro.** — Per 24 *lucaniche* chilogr. 2.200 di carne di coscia di vitello la quale, ben pulita dai nervi e dalle pelletiche, vi darà 1.700 gr. di polpa buona. Passatela più volte dalla macchina, da sola prima, poi con 420 gr. di grasso d'arnione di vitello. Fate quindi l'impasto, unendovi il sale occorrente e circa 6 decilitri (buona misura) di panna. Insaccate questo composto nei budelli di agnello badando che siano molto bene ripieni, legate in cima e in fondo, fate quindi delle legature a 8 cent. circa di distanza una dall'altra. Dopo aver asciugato un giorno le *lucaniche* all'aria, friggetele nel burro e servitele con qualche verdura.

5. **„Lucaniche“ di majale e di manzo da friggere nel burro** *(Bratwürste)* — Macinate 500 gr. di manzo (coscia), prima da solo, poi con chilogr. 1 di majale (collo) grasso e magro. Impastate il composto con 6 decilitri d'acqua bollente, unendovi sale a discrezione, un po' di pepe e di cannella. Procedete come nella ricetta precedente. Queste *lucaniche* devono essere sempre fatte di fresco. Prima di cuocerle le immergerete nell'acqua fresca per 15 m., quindi le farete rosolare 15 m. lentamente nel burro. Si servono generalmente col *Sauerkraut* (vedi pag. 426).

6. **„Lucaniche“ di Francoforte.** — Macinate chilogr. uno di carne magra di majale (spalla) con 170 gr. di lardo fresco, unitevi 30 gr. di sale, un pizzico di noce moscata, mezzo cucchiaino di pepe, mezzo di coriandoli pesti e 4 gr. di salnitro. Impastate tutto con un po' di vino nero, procedete poi come dicemmo nelle precedenti ricette insaccando il composto nei budelli di castrato. Asciugate le *lucaniche* all'aria, affumicatele poi un paio di giorni. Si possono cuocere tanto a lesso come nel burro.

7. **Salsiccia.**

Proporzioni: Chilogr. 1 di carne di majale, 250 gr. di grasso di majale, sale gr. 30, cannella in polvere gr. 1, tamaro (spezie riunite) gr. 4 $^1/_2$, badiana gr. 1, acqua $^1/_{32}$ di litro.

Pestate la carne e il grasso a parte, non troppo finamente, unitevi le droghe, l'acqua, mescolate bene ogni cosa, insaccate il composto nei budelli di castrato, legandoli alla distanza di 8 cent. per formare le salsicce che s'impiegano fresche (vedi pag. 312).

8. **Cervellato alla milanese.** — Sciogliete a bagnomaria 400 gr. di grasso d'arnione di manzo e 400 gr. di grasso di maiale, passateli allo staccio, rimestate finchè il composto è freddo, unitevi 200 gr. di parmigiano grattato finissimo, dimenando con diligenza e aggiungendo, se occorresse per ottenere una pasta morbida, un po' d'acqua bollente, unitevi quindi 30 gr. di sale e 30 gr. di spezie miste (cannella, garofani, pimento, fior di noce moscata). Procuratevi dei budelli di castrato ben puliti, soffregateli esternamente con dello zafferano sciolto nel vino bianco per dar loro il colore, insaccatevi il composto, fate le solite legature alla distanza di 8 centim. una dall'altra. Questi cervellati servono per condire il risotto.

9. **Salame di fegato di majale alla tedesca.** — Prendete il fegato e il cuore di un majale e 3 chilogr. di pancetta. Tagliate il fegato a fette piuttosto grosse e immergetele a più riprese (lasciandole freddare ogni volta) nell'acqua bollente, finchè non appaiono più crude, restando però

sempre morbide, poi pestatele finissime. Cuocete a lesso il cuore e la carne della pancetta finchè sono morbidi, unitevi la metà del grasso, pestato finamente e passate più volte il composto dalla macchina. Aggiungete a questa miscela l'altra metà del grasso tagliato a dadolini, 30 gr. di sale per ogni chilogr. di composto, più un battuto finissimo di timo e maggiorana, 5 gr. di pepe per ogni chilogr. e 5 gr. di spezie miste, insaccate ogni cosa nei budelli di maiale o di manzo, dopo aver rammollito la pasta con un po' di brodo semplice e badando che non vi stia troppo stretta. Fate le solite legature alla distanza d'un palmo e cuocete poi il salame mezz'ora a fuoco molto moderato nell'acqua, voltandolo con precauzione. Lasciatelo freddare nel suo liquido, involgetelo per un giorno in un pannolino, poi asciugatelo all'aria. Questi salami si mangiano freschi e si conservano nella stagione invernale anche un paio di settimane. Se v'aggrada mantenerli più a lungo, affumicateli 2-3 giorni. Per farli più fini potete aggiungervi alcuni tartufi cotti nel vino e tagliati a dadi, per farli più saporiti alcune acciughe pestate.

10. **Coppa di majale alla romagnola.** — Spaccate a metà la testa di majale, estraetene gli occhi e il cervello e asportatene le guance (parte grassa), mettetela quindi nell'acqua limpida, per mezz'ora almeno, lavandola poi per bene a ciò tutte le particelle di sangue raggrumato vengano tolte via. Fatela quindi bollire alcune ore in una caldaia, con acqua pura finchè la carne si stacca facilmente dall'osso. Se volete avere una coppa magra dovete aggiungere alla testa dei pezzi di muscolo della spalla o d'altre parti del maiale. Separate la carne dall'osso, badando che non ve ne resti nemmeno un pezzettino. Praticate quindi dei tagli nei pezzi più grossi per poterla bene insaccare e, mentre è ancora calda, procedete al condimento nelle seguenti proporzioni: sale pesto fino gr. 50, pepe rotto gr. 3 ½, spezie miste gr. 3 ½, carne gr. 1000. La quantità del pepe e delle spezie può variare secondo i gusti. Mescolate tutto insieme, procedete quindi all'insaccamento, operazione che richiede l'intervento di due persone. Vi sarete procurato allo scopo dei budelli di bue del diametro di 7-11 centim. lavati con acqua tiepida e poi risciacquati con la massima cura. Legate il budello a uno dei suoi capi e, di mano in mano che v'introdurrete la carne, foracchiate con una forchetta o con un punteruolo la parte che si va riempiendo e fatevi dei massaggi perchè l'aria e l'acqua escano. Finita l'insaccatura legate strettamente il budello nella sua parte superiore, praticate quindi con uno spago la le-

Forma della coppa.

gatura traversale allacciata ad uno spago longitudinale. Applicate finalmente uno spago libero di rinforzo e sostegno, come si vede dal disegno, e appendete la coppa all'aria libera. Raffreddata che sia pulitela esternamente, con un canevaccio, dall'untume che vi sarà rimasto. Dopo tre giorni potete cominciare a tagliarla.

Questa coppa si conserva soltanto nella stagione fresca.

11. **Cotichino.** — Prendete la parte della testa e della coppa del maiale e pestatela piuttosto grossa. Passate dalla macchina, badando che venga ridotta in finissima poltiglia, della pelle (cotica) di maiale in proporzione di un terzo della carne. Per 4 chilogr. di questa miscela occorreranno 170 gr. di sale, 7 gr. di salnitro, 35 gr. di pimento, 35 gr. di noce moscata e 35 gr. di cannella: il formaggio parmigiano lo metterete a piacere e in abbondanza. Impastate con acqua bollita, tiepida, tenendo il composto piuttosto molle, insaccatelo quindi nei budelli di manzo (dei più piccoli), legate i cotichini alla distanza d'un palmo circa uno dall'altro. Asciugati i cotichini due giorni all'aria esponeteli poi 4-6 giorni al fumo (vedi pag. 821).

Altre proporzioni. Per un chilogr. di testa di maiale parte di dietro, ma senza il collo che s'impiega per gli ossocolli, 250 gr. di grasso, cannella 1 gr., noce moscata 1 gr., pepe gr. 1 $^1/_2$, garofani gr. 1, sale gr. 33, salnitro gr. 1 $^1/_2$, formaggio lodigiano grattato gr. 20.

Con questo composto si fanno altresì gli zampini, insaccandolo entro la zampa dei maiali vuotata abilmente dall'osso, e le bondiole riempiendo invece delle vesciche di vitello. Al composto delle bondiole s'aggiunge qualche volta un po' di marsala.

12. **Salame.** — Il composto del salame va insaccato in budelli di maiale o di manzo, poi fumato.

Proporzioni. Carne magra di maiale chilog. uno, grasso di maiale 150-250 gr. secondo il gusto, pepe gr. 3, aglio pestato finissimo gr. 6, sale gr. 33, salnitro gr. 2. La carne va ridotta in poltiglia.

I salami variano all'infinito e ogni regione ha il suo tipo speciale. La ricetta indicata si riferisce all'usanza trentina e veronese.

Ossocollo, mortadella ecc. — Queste salumerie sono più difficili a prepararsi in casa, conviene quindi rivolgersi ai fabbricatori di professione.

13. **Prosciutto.**

Proporzioni per salarlo: per ogni chilogr. di carne, 33 gr. di sale e gr. 1 $^1/_2$ di salnitro.

Se volete salare il prosciutto in casa vi converrà farvi tagliare esattamente la coscia del majale dal macellaio affinchè resti intatto il muscolo che copre l'osso nella parte superiore. Poi la strofinerete col sale e col salnitro ripetendo l'operazione alcune volte e la riporrete in un mastellino circondandola strettamente con altri pezzi di carne di maiale sopra un piccolo suolo di ossa per facilitare lo scolo della salamoia. (S'intende che tutte le carni devono essere egualmente salate). Mettetevi un coperchio di legno assicurandolo con un peso. Dopo tre giorni levate la salamoia dal foro che avrà il mastello e tornatela a versare sopra le carni, ripetendo quest'operazione tre volte al di per circa 5 settimane: se il liquido si consumerà lo diluirete con del vino bianco leggero in cui avrete sciolto un po' di sale. Levate quindi le carni per farle affumicare secondo la regola, durante una settimana circa (vedi pag. 821).

14. **Altra maniera di salare il prosciutto.** — Mettete in un vaso una miscela di erbe odorose, cioè timo, santoreggia, verbena (erba limoncina), maggiorana, basilico, menta piperita, unitevi 3-4 foglie d'alloro, alcune bacche di ginepro, mezzo cucchiaio di finocchi (seme), altrettanti anici di Puglia e coriandoli, cospargeteli di sale e salnitro (calcolando 40 gr. di sale e 3 gr. di salnitro per ogni chilogr. di carne), aggiungetevi 2-3 cucchiai di zucchero di Lisbona, poi acqua e feccia di vino in parti eguali tanto che basti a coprire le erbe. Lasciate ogni cosa in fusione per 48 ore. Spremete quindi con forza il composto e passate la salamoia da uno staccio entro un mastellino capace di contenere una coscia di maiale che vi sarete procurata dal macellaio. Lasciate 15 giorni il prosciutto in questa salsa che leverete via ogni giorno per tornargliela a versar sopra, voltando la carne e tenendola sotto un peso che aumenterete di mano in mano. La salamoia si può anche far bollire prima di adoperarla (fredda). Collocate quindi il prosciutto per 8 giorni al fumo.

Maniera di cuocere il prosciutto. (Vedi pag. 312).

15. **Prosciutto nella vescica.** — Dividete in due parti una coscia di maiale sopprimetene l'osso e salatela, soffregandola bene con sale e salnitro sempre nella proporzione di 33 gr. di sale e gr. 1½ di salnitro per ogni chilogr. di carne. Quando sarà pronta, cioè in 2 settimane circa, date a ciascun pezzo, maneggiandolo quanto meglio vi riesce, una forma rotonda per insaccarlo poi nelle vesciche di manzo preparate e diligentemente lavate.

Esponete le vesciche (che avrete foracchiate per farne uscir l'aria e poi legate con dello spago per comprimerle in forma di *soppressa)* alcuni giorni al fumo badando però di tenerle lontane dal fornello e ripo-

netele in luogo fresco e asciutto per servirvene all'occasione facendole bollire come il prosciutto un po' meno a lungo.

16. **Carnesecca, carne di majale salata** *(Kaiserfleisch)*. — Si può salare tutta la carne di majale, ma ciò che usa conservare comunemente è la pancetta per condire verdure ecc. ecc., e la lombata *(carré)*, parte delle coste. Seguite lo stesso metodo come per la carne di manzo.

17. **Maniera di salare il lardo.** — Il lardo, ossia il grasso che si trova sul dorso, dalle parti di esso e fra le gambe dei maiali ben nutriti si può conservare in parecchi modi.

Certuni usano conservarlo in un'apposita cassetta di legno spolverizzata col sale e con un fine battuto d'erbe e di foglie d'alloro, collocandovene dei grandi pezzi, uno sopra l'altro, colla cotica in su dopo averli strofinati con del sale in buona dose e coprendoli pure di sale; poi vi mettono un coperchio di legno che combacci bene e un fortissimo peso. In capo a 2-3 settimane espongono i pezzi semplicemente all'aria, per farli asciugare.

Altri invece tagliano il lardo, da bel principio, a pezzi quadrati e regolari e vi mettono una quantità minore di sale, rinnovando invece parecchie volte l'operazione.

In Germania usa unire al sale anche un po' di salnitro con queste proporzioni: lardo chilogr. 1, sale gr. 105, salnitro gr. 4.

Se si forma una salamoia conviene levarla fuori e versarla nuovamente sui pezzi di lardo che si cambiano di posto mettendo in fondo quelli che si trovavano in cima. Quest'operazione si rinnova ogni giorno. Trascorse 6 settimane si fa asciugare il lardo all'aria. Volendo affumicarlo lo esporrete al fumo (vedi pag. 821) finchè piglia un colore giallognolo.

Il lardo asciugato all'aria dev'essere bianchissimo, sodo, appetitoso. Serve per lardellare gli arrosti a preferenza di qualunque altro.

18. **Modo di salare la carne di vitello.** — Procuratevi dei pezzi di carne di vitello di fresco macellato, soffregateli ciascuno con dell'aglio, poi con del sale misto di salnitro nella proporzione di 33 gr. di sale, e gr. 1 $^1/_2$ di salnitro per ogni chilogr. di carne. Collocateli in un mastellino spolverizzato di sale, unendovi alcune bacche di ginepro, la scorza fina di mezzo limone, un cucchiaio di zucchero, 2 foglie d'alloro, un cucchiaio d'erbe fine, alcuni pizzichi di pepe e di pimento; mettetevi sopra un coperchio e un forte peso. Voltate la carne ogni due giorni. Dopo 10 giorni potete levarla e cuocerla a lesso; affumicata riescirà però migliore. Per far ciò l'affiderete al macellaio o la esporrete 4-5 giorni al fumo in

casa seguendo la regola indicata più sopra. Prima di cuocere il vitello affumicato vi converrà metterlo alcune ore in molle nell'acqua fresca e pulirlo bene.

19. **Prosciutto di vitello.** — Prendete una coscia intera di vitello, levate via la coda, l'osso della gamba e ogni soverchia sporgenza dandole una bella forma di prosciutto. Soffregatela quindi a lungo con uno spicchio d'aglio. Pestate del sale in modo da ridurlo in polvere, unitevi due tre pizzichi di zucchero, 8-10 presine di salnitro e altrettanto pepe, e con questa mistura, che avrete collocata un minuto sulla bocca del forno, soffregate il vitello finchè ha assorbito il sale. Mettetelo quindi in disparte, in un mastello, e il giorno seguente ripetete l'operazione e così il terzo giorno badando di consumare in tutto 400 gr. di sale e 15 gr. di salnitro per ogni 10 chilogr. di carne.

Mettete il prosciutto all'aria e, trascorso un altro giorno, fatelo affumicare dal macellaio o prendetevi questa cura in casa secondo la regola indicata a pag. 821.

Quando volete servirvi del prosciutto di vitello, mettetelo una notte in molle nell'acqua fresca, poi fatelo bollire due ore.

20. **Modo di salare la carne di manzo.** — Per preparare della buona carne salata la prima condizione è ch'essa sia di ottima qualità, morbida e macellata da 2-3 giorni. La parte del bove più adatta a questo scopo è la coscia. Sopprimetene gli ossi, il grasso e i filamenti, badando di non tagliarla a pezzi troppo piccoli, soffregatela quindi con sale e salnitro in queste proporzioni: per 10 chilogr. di carne 1 chilogr. di sale e 50 gr. di salnitro. Collocatela poi in un mastello o nell'apposito recipiente per conservare la carne fresca (vedi pag. 815) sul cui fondo avrete sparso del sale avendo cura che fra un pezzo e l'altro non restino vani di sorta e coprendola, se v'aggrada, con un battutino d'erbe (timo, maggiorana) misto con un po' di pepe e di pimento; spolverizzatela da ultimo con 2-3 cucchiai di zucchero. (Lo zucchero contribuisce molto a mantenere il bel colore rosso alle carni salate). Comprimetela fortemente con un peso o col coperchio a vite. Versate fuori tutti i giorni l'acqua che manderà la carne e versategliela sopra di bel nuovo. Trascorsi 10 giorni fate affumicare la carne dal macellaio e, se avete modo di farlo in casa, prendetevi voi stessi questa cura.

Volendo salare una quantità più considerevole di carne, la preparerete come sopra e la porrete in bariletti, devono essere pieni, la farete chiudere dal bottaio, poi volterete ogni tre giorni, i recipienti. In questo modo la carne si conserva anche parecchi mesi.

21. **Carne salata all'uso d' Amburgo.** — Come la precedente impiegando soltanto una quantità minore di sale e mettendo fra i pezzi di carne un battuto di foglie d'alloro, di salvia e di ramerino misto con spezie (pepe e pimento). La carne salata d'Amburgo si conserva 4 settimane nei botticelli ben chiusi, voltandoli ogni dì, e si fa affumicare poi 5 giorni con la regola suindicata.

La bontà speciale della carne d'Amburgo dipende dalla qualità dei bovi provenienti dallo Holstein.

22. **Modo di salare la lingua di manzo.**

Semplicemente col sale. Per ogni lingua gr. 250 di sale e gr. 12 di salnitro. Strofinate la lingua diverse volte con questa miscela finchè essa è esaurita, collocatela quindi in un mastellino da mostarda cosparso di sale, mettetevi sopra un coperchio di legno e un peso. Collocatela in un luogo fresco e asciutto, voltate la lingua ogni giorno e aumentate di mano in mano il peso. (A questo scopo si prestano i mastelletti col coperchio a vite).

Trascorsi 10 giorni potete cuocere la lingua, ma se desideraste invece affumicarla consegnatela al macellaio, o, potendo farlo in casa, procedete secondo la regola indicata a pag. 821.

Potete unire alla lingua, salandola nello stesso modo e calcolando 90 gr. di sale e 5 gr. di salnitro per ogni chilogr. di carne, dei pezzi di vitello (la fesa e il filetto *fricandeau*). Esso riescirà squisito e potrete adoperarlo come la lingua.

Con erbe e spezie. Per ogni chilogr. di carne 75 gr. di sale, 5 gr. di salnitro, un battuto di timo, maggiorana, basilico (in mancanza delle erbe fresche, polvere d'erbe), di salvia, di foglie d'alloro, una fesina d'aglio pestato col sale, 3 buoni pizzichi di coriandoli pesti, altrettanto finocchio, 5 gr. di pepe, 5 bacche di ginepro tutto ridotto in polvere. Soffregate con questa miscela più volte la lingua o il vitello, poi involgeteli in un pezzo di tela prima di collocarli nel mastellino. Procedete come sopra.

In questo modo si salano le lingue di majale, di vitello e di castrato. Esse devono restare nella *salamoia* che si forma da sè uno spazio di tempo proporzionato alla loro grandezza. Questa regola vale anche per l'affumicatura il cui tempo varia dai due agli otto giorni.

23. **Oca salata e affumicata.** — Per allestire delle oche affumicate conviene levar loro il sangue. Quando le avrete bene pelate (senza ledere la pelle) e sbuzzate, sopprimetene il collo, le ali, le gambe e il grasso, dividete il corpo in due parti per il lungo, strofinatelo all'interno e all'e-

sterno con una miscela di sale e di salnitro in queste proporzioni: 20 parti di sale, una parte di salnitro. Lasciatele giacere una settimana bagnandole colla salamoia qualora se ne formasse. Asciugatele quindi e esponetele a un fumo leggero tenendole avvolte in un cartoccio di carta, aperto tanto in cima come in fondo. Trascorsa un'altra settimana circa, appendetele in un luogo fresco, asciutto e arieggiato.

24. **Coscie d'oca in conserva.** — Preparata un'oca come sopra, lasciatela frollire 2-3 giorni, poi scalcatela cruda prendendo le due coscie e le due ali che si considerano egualmente come coscie. Strofinate questi quattro pezzi diligentemente con una miscela di sale, pepe bianco, noce moscata, timo trito finissimo e foglie d'alloro. Il sale dev' essere in buona dose. Comprimeteli quindi fortemente in un mastello di legno e sovrapponetevi un forte peso. Trascorsi due giorni, passate dalla macchina per tritare la carne il grasso dell'oca che avrete riposto con 600 gr. di lardo fresco, metteteli al fuoco con un po' d'acqua e fateli sciogliere. Lavate intanto i pezzi d' oca, asciugateli bene, metteteli nel grasso appena comincia a sciogliersi e fateli cuocere a fuoco mitissimo. Quando il grasso è fuso e la carne si mostra morbida levatela e lasciatela interamente freddare; mettetela quindi in vasi di vetro e versatevi sopra il grasso tiepido che avrete conservato a bagnomaria, passandolo a traverso un colino. I vasi chiusi con una carta pergamena si conservano in cantina. Quando si aprono è saggio consiglio l'adoperarne tutto il contenuto.

Queste coscie d'oca si preparano in più maniere, sia arrostite, sia nella minestra.

INDICE DEI CAPITOLI

CAPITOLO I.

Sez. Pag.
I. I grassi 1
II. Erbe, *glaces* di carne, estratti. 4
III. Il burro per guernire . . . 6
IV. Le spezie, gli aromi e gli antisettici che si devono tenere nella dispensa 11
V. Erbe utili a coltivarsi negli orti. 13
VI. Diverse qualità d'aceto . . . 14
VII. Marinate 17
VIII. Senapa e mostarda 20

CAPITOLO II.

I. Salse calde 24
II. Salse fredde 37
III. Salse calde e fredde per dolci ecc. 43

CAPITOLO III.

I. Principii diversi *(Hors d'ocuvre)* 45
II. Crostini, *sandwiches, tartines* . 47
III. Crostini caldi per guernizioni. 52

CAPITOLO IV.

I. Brodi di carne e *consommés* . 56
II. Zuppe e minestre 58
III. Brodi e minestre speciali di magro 106

CAPITOLO V.

Gelatine di brodo di carne, di pesce ecc. ecc. 112

CAPITOLO VI.

I. Minestre asciutte, risotti ecc. . 115
II. Gnocchi 129
III. Tortini, migliacci, polenta ecc. 135

CAPITOLO VII.

I. Ripieni col sale 140
II. Salpiconi 142
III. Ripieni dolci 143

CAPITOLO VIII.

I fritti. Preliminari 145
Diverse pastine per friggere . ivi
I. Fritti senza zucchero . . . 147
II. " dolci 161

CAPITOLO IX.

Sez. Pag.
I. Le ova 188
II. Tramessi diversi, frittate, rotoli, budini nella salvietta, pizze ecc. ecc. 198

CAPITOLO X.

I. I *soufflés* senza zucchero . . 212
II. Gli sformati senza zucchero . 215

CAPITOLO XI.

Pasta sfoglia e pasta frolla per pasticci, piccoli *vol au vent* ecc. 226

CAPITOLO XII.

I pasticci caldi 232
I. Maniera di preparare le croste per i pasticci ivi
II. Ricette dei pasticci 238

CAPITOLO XIII.

Le carni 250
I. La carne di manzo 251
II. Il vitello 270
III. L'agnello e il montone . . . 303
IV. Il majale 309
V. Il capretto e il coniglio . . 315
VI. Maniera di scalcare le carni . 317

CAPITOLO XIV.

I. Piatti e pasticci freddi di carne, galantine ecc. 320
II. Piatti freddi di pesce, d'uova di verdure ecc. ecc. 339

CAPITOLO XV.

Polli e uccellame regole generali. 346
Modo di scalcare 350
Ricette ivi

CAPITOLO XVI.

La selvaggina 374

CAPITOLO XVII.

Il pesce 381
I. Regole generali e maniere di-verse di cuocere il pesce . . 381
II. Il pesce di mare 387
III. Il pesce d'acqua dolce . . . 394

Sez. Pag.

IV. Il pesce disseccato salato e marinato 399
V. La rana 405
VI. I crostacei, i molluschi, le chiocciole 406
VII. La lontra e il castoro . . . 413

CAPITOLO XVIII.

Le verdure 414

CAPITOLO XIX.

I funghi 461

CAPITOLO XX.

L'insalata 474
I. L'insalata verde ivi
II. Insalata fatta coi fiori e coi frutti delle verdure . . . 477
III. Insalata di tuberi e di radici . 479
IV. Diversi generi d'insalata mista. 482

CAPITOLO XXI.

Tramessi dolci 486

CAPITOLO XXII.

I. I budini a bagnomaria. Regole generali 504
Ricette 505
II. I budini cotti nel forno . . 521

CAPITOLO XXIII.

I *soufflés* dolci. Regole generali. 526
Ricette 527

CAPITOLO XXIV.

I. Lo zabajone 534
II. Le creme 535
III. La panna montata 540
IV. Gelatine, blanc-mangers, schiume, *bavarois* ecc. ecc. . . . 542
V. Dolci freddi diversi 557
VI. „ „ colla farina *(flummeries)* 562

CAPITOLO XXV.

I gelati. Regole generali . . 564
Ricette 565

CAPITOLO XXVI.

I. La cottura dello zucchero . . 579
II. Lo zucchero aromatizzato . . 581
III. Le croste *(glaces)* per guernire le torte e i pasticcini . 582
IV. Colori diversi per croste, liquori ecc. 584

CAPITOLO XXVII.

I. Il lievito. Regole generali . . 585
II. Paste dolci di lievito . . . 588
III. Pasticceria minuta di lievito . 598
IV. Il pane 603
V. Panini, *brezeln*, paste da intingere nel caffè e nel thè . . . 606

Sez. Pag.

VI. Paste da intingere nel caffè, col lievito di soda e d'ammoniaca. 616

CAPITOLO XXVIII.

Le torte 618

CAPITOLO XXIX.

I biscotti e pani dolci . . . 646

CAPITOLO XXX.

I pasticcini da *dessert* e da thè. 659
I. Pasticcini senza burro . . . 659
II. „ col burro . . . 668
III. „ col sale 686

CAPITOLO XXXI.

Dolcetti da credenza, spume, amaretti, panforte, croccante, mandorlato ecc. 688

CAPITOLO XXXII.

I confetti 704

CAPITOLO XXXIII.

Gli agri, le acetose, gli sciroppi per le bibite 711

CAPITOLO XXXIV.

Le bibite calde e fredde . . . 721

CAPITOLO XXXV.

Le composte da prepararsi al momento e la maniera di servire le frutta 735

CAPITOLO XXXVI.

Composte di frutta da credenza. Regole generali 742
I. Conserve di frutta intere e a pezzi 743
II. Frutta nello spirito 765
III. Frutta candite 767
IV. Marmellate dense di frutta . ivi
V. *Gelées* di frutta 777

CAPITOLO XXXVII.

I liquori fatti a freddo (senza lambicco). Nozioni preliminari . 781
Ricette 782

CAPITOLO XXXVIII

Conserve di verdure, verdure, funghi e frutta seccati . . . 799

CAPITOLO XXXIX.

Modo di conservare la carne per chi non possiede una ghiacciaia, le verdure, le frutta fresche e altre derrate alimentari . 816

CAPITOLO XL.

„Lucaniche" carni salate, prosciutti ecc. ecc. 821

INDICE GENERALE

Pag.

A.

Abatis di tacchino in *fricassée* . . 359
Acciuga — L' — 393
Acciuga — Crostini di — 49
Acciughe salate — Le — 404
„ — burro di — 7
„ — salsa calda di — . . . 36
„ — „ fredda di — . . . 37
„ — salsa fredda alla genovese di — 37
„ — salsa fredda — *(per hors d'oeuvre)* 38
Aceto — diverse qualità d' — . . . 14
„ *à la ravigote* 15
„ col miele 17
„ d'aglio 15
„ dei sette ladri 17
„ d'erbe (N.[i] 3, 4) 14-15
„ di cipolla 15
„ „ fiori d'arancio 17
„ „ „ di ramerino . . . 16
„ lamponi ivi
„ lavanda ivi
„ limone ivi
„ menta 15
„ ribes 16
„ *salvia sclarea* ivi
„ sardelle 15
„ scalogno ivi
„ sedano ivi
„ serpentaria 14
„ „ „ e altri ingredienti. ivi
„ spezie 16
„ violette 17
„ reale 15
Acetosa di bucce d'arancio 712
„ „ ciliege 713

Pag.
Acetosa di lamponi 712
„ „ „ e ribes ivi
„ „ limone ivi
„ „ ribes ivi
Acetosella 414
Acetosa — L'erba — ivi
„ — foglie fritte di — . . . ivi
„ — insalata di — 475
„ — minestra di — 97
Achards 802
„ di limone 803
Acqua di cedro 784
„ di fiori d'arancio 790
„ d'orzo 730
„ di pane per persone convalescenti 731
„ di riso 730
Acquavite stomatica 798
Africani alla toscana 661
„ veri 663
Admiral (bibita) 725
Aglio — L' — 414
„ — aceto d' — 15
„ — burro d' — 8
„ — salsa d' — (per il pesce) . 34
„ sotto l'aceto 800
„ — zuppa d' — alla spagnola . 94
„ — „ d' — alla provenzale ivi
Agnello al forno 304
„ — costoline diverse di. 305-306
„ intero allo spiedo 303
„ — petto di — ai ferri . . 304
„ — petto di — col ripieno . ivi
„ — spezzatino di — coll'acciuga ivi
„ — umido di — ivi
„ — lingua di — 305
„ — piedi e testa di — . . . ivi

Pag.
Agnello (L') e il montone 303
Agnellotti alla parmigiana 120
„ fatti con avanzi di manzo lesso ivi
Agresto 722
Agretto — insalata di — 475
Agro d'arancio 711
„ di cedro 712
„ di limone 711
Alabazam (bibita) 726
Albicocche — *bavarois* di — 551
„ — budino di — 516
„ — composta di — 735
„ — conserve di — 744
„ — gelato di — 572
„ — *gelée* di — 779
„ fritte 186
„ — frittelle di — ivi
„ — marmellata di — . . . 768
„ — ratafià di — 788
„ — schiuma di — 554
„ — sciroppo di — 717
„ — *soufflé* di — 532
Albume — budini di — 505
„ — pane di — 658
„ — *soufflé* di — 527
Alce — L' — 380
Alchermes — rosolio di — 783
Allodola — L' — 369
Amarasche — *bavarois* di — 552
„ — gelatina di — . . . 545
„ — sciroppo di — . . . 713
„ — sciroppo di — colle spezie ivi
Amaretti — budino di — 519
„ di mandorle di pesca . . 694
„ di nocciole 695
„ — gelato di — 568
„ — salsa di — (per costolette) 31
„ soliti 695
Ananas — composta di — 735
„ — conserve di — 745
„ — marmellata di — 768
„ — punch di — all' americana (freddo) 729
„ — rosolio di — 789
Anelli di lievito col ripieno . . . 602
„ di mandorle 693
Anellini fritti col ripieno di nocciòle 163
Anesone 793
Anisette 792
Aneto 13
„ — salsa di — (per le carni) . 33
Angelica — conserva di — 746
„ — liquore di — 793
Anguilla d'acqua dolce — L' — diverse maniere di prepararla 397
„ di mare 392
„ — insalata di — 483
„ marinata 46, 404
„ nella gelatina 339
„ — zuppa di — 109
Anice stellato 13
Anici 12
Animelle di vitello — diverse maniere di prepararle . . . 279
Animelle di vitello — gnocchetti di — 78
„ „ — pasticcio di — . 240
Anitra — L' — 372
„ — fette d' — colla salsa di olive 373
„ in agro dolce 372
„ selvatica in *salmis* 373
Antisettici 13
Appert — sistema — 743
Appio 734
Apricotjam 768
Arancetti — maniera di farli . . . 710
Aranci — conserva di — 745
„ in foggia di scodelline . . . 557
„ maniera di servirli 739
Arancini — ripieno di — 144
Arancio — *bavarois* di — 552
„ — budini di — 515, 524
„ — composta di — 735
„ — conserva di scorze d' — . 746
„ — gelatine di — . . . 543-544
„ — gelato di — 571
„ — *gelée* di — 777
„ — marmellata di — 768
„ o limone — schiume di — 554-555
„ — rosolio di — 783
„ — salsa di — (per anitre selvatiche) 30
„ — *soufflé* di — 528

Pag.
Arancio — torte di — 620-621
Aringa fresca — L' — diverse maniere di prepararla 393
Aringhe salate — Le — . . 46, 402
" " diverse maniere di prepararle 402
" " — insalata di — . . 482
" " — salsa di — . . . 37
Arigusta — L' — 407
" — burro di — 7
" in scatola 46
Arnioni di majale triffolati. . . . 314
" di vitello, diverse maniere di prepararli. . . . 280-281
Arrosti diversi di capretto . . 315-316
" " castrato 306
" " culaccio e filetto di manzo . . 260-261
Arrosti diversi di majale 310
" " pollo e di cappone 351-352
" " vitello . . . 295-298
Arrosto di anguilla 397
" beccaccia 367
" camoscio 379
" capriolo ivi
" carpione 394
" cinghiale 380
" coniglio 317
" fagiano 364
" galline faraone 357
" galli di montagna . . . 360
" lepre 375
" " finta 377
" lingua 270
" luccio 396
" pernici 365
" pesce (regole) 385
" piccioni 362
" porcellino da latte . . . 309
Arrowroot — minestra di — . . . 62
Arselle — Le — (conchiglie) . . . 410
Arzilla — L' — (pesce) 392
Asia — L' — (pesce). 390
Asparagi — diverse maniere di prepararli 415
" conservati col metodo Appert 809
" — crocchette di — . . . 148
" — insalata di — 476
Asparagi — minestre di — 97
" sotto l'aceto 800
" — *soufflé* di — 213
" selvatici e di monte. . . 416
" selvatici e di monte — insalata di. 477
" selvatici e di monte — minestre di 97
Aspic 112
Astaco — L' — e l'arigusta . . . 407
" — burro di — 7
" *à la crème* 408
" alla provenzale ivi
" — insalata di — ivi
" in scatola 404
" nella gelatina. 340, 408
Asticelle cogli anici 598
" colle cialde 666
" col sale per il thè 686
" dolci 598
" salate col lievito (N.[i] 2, 4) 598, 599
Asticciole con fritto misto 159
Atreplice — L' — 416

B.

Baba 590
Babas — petits — ivi
Baccalà — diverse maniere di prepararlo 400
" — crocchette di — 149
" — maniera di bagnarlo . . 399
" — minestra di *purée* di — . 110
" — pasticcio di — (N.[i] 17, 18) 243
" — polpettine di — 401
" — *purée* di — alla marsigliese ivi
" — zuppa di — 110
Bachini (tramesso dolce). 494
" di patate (fritto) 151
" di patate (tramesso senza zucchero) 202
Baicoli alla veneziana 607
" " finti 658
Bamburycakes 673
Barbabietole 416
" (conserva di) 747
" sotto l'aceto 803
Barbo (pesce) 395

Pag.
Basilico 13
Bastoncelli dolci 671
„ alla Maddalena 672
„ di biscotto leggero . . . 660
„ di cannella e nocciòle americane 695
„ di cioccolata colle mandorle 671
„ di cioccolata col ripieno. ivi
„ di lievito ripieni di burro. 608
„ di *meringa* 689
„ di noci alla meranese . 671
„ di panna e di vaniglia . ivi
„ di pasta ricotta . . . 685
„ di patate col comino . . 687
„ fritti alla svizzera. . . 164
„ „ col lievito di soda. ivi
Bastoni di lievito 616
Batata (tubero) 417
Bavarois (gelatina dolce) 550
„ collo zucchero caramellato. 553
„ col sapore di punch . . . ivi
„ d'albicocche 551
„ d'amarasche 552
„ di caffè colle ova ivi
„ „ senza ova . . . ivi
„ di cioccolata colle ova . . ivi
„ „ senza ova . . 553
„ di *gelée* di fragole . . . 551
„ „ di lamponi o ribes ivi
„ „ di mele o cotogne ivi
„ di lamponi 552
„ di limone o d'arancio . . ivi
„ di nocciòle 553
„ di noci fresche ivi
„ di pesche 551
„ semplice (N.[i] 28, 29). 550, 551
Bavaroise (bibita) 722
Beeftea 56
„ leggero ivi
Beccaccia — burro di — 10
„ — crostini di — (N.[i] 2, 3). 52
Beccacce e beccaccine. 367
Berbero — conserva di — 747
„ — sciroppo di — 716
Besciamella — salsa — 25
Bianco. 5
Bibita di fragole 727
„ cannella all'americana . . 728

Pag.
Bibite calde e fredde 721
Bibite fatte cogli sciroppi ivi
Bietole — Le — diverse maniere di prepararle 417
Bischof (bibita) 722
Biscotti di cioccolata (pasticcini). . 661
„ „ e di cacao . . 649
„ lievito di birra 588
„ „ „ (altra maniera) 591
„ lievito di soda 648
Biscotti e pani dolci 646
„ inglesi 661
„ vanigliati 662
Biscottini alla senese 660
„ coi pinoli 661
„ col lievito d'ammoniaca . 668
„ da fornajo col lievito di soda 670
„ della canonichessa . . . 660
„ di lievito di soda col ripieno 670
Biscotto all'inglese d'uva sultana . 651
„ alla tedesca 652
„ belga 649
„ bianco 651
„ Bruxelles 647
„ colle mandorle grattate . . 650
„ „ „ tagliate a filetti ivi
„ di cedro 651
„ di ciliege 652
„ di frutta 653
„ di lievito a cucchiai . . . 591
„ „ a spira ivi
„ „ per il giorno dell'Epifania 590
„ di marzapane 649
„ di noci 650
„ „ col ripieno . . . ivi
„ di nocciole 651
„ di pan di Spagna 648
„ Margherita 646
„ — sformatini di — p. minestra 84
Bismarckcakes 686
Bisque (minestra) 109
Bistecche diverse 263
„ grandi di lombata di manzo. 265
Blanc-manger di cioccolata o di caffè. 548

Pag.

Blanc-manger di diversi colori . . . 549
" di mandorle 548
" di nocciole ivi
" di pistacchi ivi
" di uova ivi
Blanquette (salsa) 26
" di pollo o di cappone . 357
" di vitello 301
Blini 207
Boeuf à la mode (N.[i] 20, 21). 257-258
Boleti — diverse maniere di preparli 468
" — fagottini di — 469
" — minestra di — 105
Bomba gelata alla nap. (N.[i] 1, 2, 3) 575-576
" " di pan di segale. . . 576
" spongata col sapore di limone. 556
" " di rosolio ivi
" " di caffè 557
" " di cioccolata . . . ivi
" " semplice 556
Bombe fritte dolci (N.[i] 34, 35) . . 172
" di castagne 174
" di lievito di birra . . ivi
" " " alla tedesca 175
" di lievito di birra nello stampo 176
" di lievito di soda . . ivi
" di pasta ricotta colla marmellata 172
" di ricotta 174
" " col ripieno . ivi
" di riso 173
" " col ripieno . . ivi
" di semolino 172
" " col ripieno. 173
" " fine con cedro e sultanina . . 173
" nello stampo 176
" senza zucchero . . . 150
" " " di lievito di birra semplici o ripiene ivi
" senza zucchero di patate 151
" " " di ricotta 150
Bombette fritte di panna 151
" " fine di patate . . . ivi
Borrana 14, 417

Pag.

Borrana — insalata di — 475
Bottarga 45
Bouillabaisse (zuppa di pesce) . . 106
Bove brasato 256
" marinato 321
Boules — Le — 729
Bozzoletti (minestra di) 67
" nel latte ivi
Brandade de morue 401
Branzino — Il — diverse maniere di prepararlo 390
Brasura 6
Brezeln di lievito 606
" " bolliti ivi
" di Linz 676
" di mandorle e nocciole . . ivi
" di noci. 675
" di pasta frolla 676
Brezelini senza zucchero 687
Brigidini 683
" di cioccolata 684
" di noci e mandorle . . . ivi
Brioche 611
Brissolettes di manzo lesso e di majale 253
Broccoli e cavoli fiori — diverse maniere di prepararli 417
Broccoli e cavoli fiori — crocchette di — 148
" " — insalata di — 477
" " — minestra di — 96
" " — sformato di — 218
" " — *soufflé* di — . 213
Brodetto di pesce alla provenzale . 106
" " " veneziana . . ivi
Brodi e „consommés" 56
„ speciali di magro 106
Brodo con *purée* di carne da servire con crostoni 58
" d'erbe 106
" di gamberi 109
" di pesce 106
" di piccione per ammalati . . 57
" di tinca 108
" di rane 107
" per ammalati 57
Budini a bagnomaria 504
Budino alla portoghese 511
" bilancia 510
" d'albumi 505

Pag.

Budino d'albicocche 516
" d'amaretti 519
" d'arancio 515
" di besciamella 509
" di burro 510
" di caffè 508
" " (moro in camicia) . ivi
" di cannella 514
" di capellini 512
" di carote 517
" di castagne ivi
" di ciliege ivi
" di cioccolata 506
" " (moro in camicia) 507
" di crema 509
" di focaccia 520
" di grattini 521
" di limone 515
" di mandorle 520
" di mele 516
" di midollo 515
" di nocciòle 519
" di noci 518
" di ova sode 514
" di pane fresco 510
" di pangrattato 511
" di panna 510
" di patate 518
" di pere 517
" di pesche 516
" di pinoli 519
" di rhum 514
" di rosolio ivi
" di riso 513
" di sago 512
" di savoiardi 511
" di semolino 512
" " a più colori . . 213
" di taglierini 511
" di tapioca 512
" di *veneziane* 520
" di vino 514
" di zenzero 518
" di zucchero caramellato . . 508
" notte e giorno 509
" a vapore, di lievito, senza zucchero 209
" a vapore, di lievito, collo zabajone 521

Budini cotti nel tovagliolo a bagnomaria 209
Budini cotti al forno 521
Budino ardente 522
" d'albumi ivi
" dalmato 523
" d'arancio 524
" di ciliege ivi
" di cioccolata 523
" di ova sode 522
" di pane bianco 522
" " di segale ivi
" di pesche o albicocche . . . 525
" di polenta ivi
" di ricotta ivi
" di riso 523
" " e mele 524
" " tostato 523
" di susine 525
" di tuorli d'ovo 522
" inglese 524
Budino gelato alla Pückler 576
" colla crema d'uova . ivi
" di riso 577
" fino di castagne . . 559
Burro — budino di — 510
" — cestini di — 11
" — fiori di — 10
" — gnocchetti di — 72
" in gelo — dolce di — . . . 559
" — ripieno semplice di — . . 144
Burro — Il — (per condire) 1
" cotto ivi
" di cocco 2
" maniera di conservarlo . . . 818
Burro — Il — per guernire 6
" *à la maitre d'hôtel* 8
" *à la ravigote* ivi
" d'acciughe 7
" d'aglio 8
" d'aringhe 7
" d'astaco o d'arigusta ivi
" d'erbe 8
" di beccaccia 10
" di caviale 6
" di cipolla 8
" di formaggio 9
" di funghi 8
" di gamberi 7

Pag.
Burro di mandorle 10
" di Montpellier 9
" di nocciòle 10
" di noci ivi
" di pimento 9
" di pinoli 10
" di pistacchi ivi
" di prezzemolo 8
" di rafano 9
" di ramolacci ivi
" di ricotta 9
" di sardelle ivi
" di sardine ivi
" di scalogno 8
" di senapa 9
" di spezie ivi
" di tartufi cotti ivi
" " crudi 8
" di tonno 7
" dolce di mandorle e nocciòle . 10
Buste di pasta frolla 674
" (fritto dolce) 164
Buzzolai di Bassano 700

C.

Cacao, (bevanda) — modo di preparlo 733
Cacao, (bevanda) coll' ovo ivi
Caffè, (bevanda) — modo di prepararlo. 731
" " coll' ovo 733
" — budini a bagnomaria di — . 508
" — elisir di — 791
" — essenza di — ivi
" — estratto di — per gite, escursioni ecc. 732
" — gelatina di — 549
" — gelato di — 566
" — in ghiaccio — 574, 732
" — rosolio di — 791
" — salsa di — 44
" — schiuma di — 556
" — sciroppo di — 719
" — torta di — 625
" turco 732
Cakes di farina di grano saraceno . 669
" di lievito di soda ivi
" fine ivi
Calamaro — Il — 409

Pag.
Calandra — La — 369
Camomilla 14
Camoscio — Il — 379
" in umido ivi
" — schiena di — ivi
Cannella 12
" — budino a bagnomaria di — 514
" — rosolio di — 795
" — salsa di — 44
" — *soufflé* di — con mandorle o nocciòle 530
Cannelloni annodati (fritto dolce) . 169
" " (fritto senza zucchero) 158
" di pasta frolla (fritto dolce) 169
" " " (fritto senza zucchero) 157
" di pasta lievitata (fritto dolce) 169
" di pasta di lievito (fritto senza zucchero) 158
" di pasta mezza sfoglia (fritto senza zucchero) . ivi
" di pasta ripiena (fritto dolce) 170
Cannocchia — La — 409
" — crostini di — 55
Cannoncelli di patate (fritto senza zucchero) 151
Cannoncini di pasta sfoglia . . . 682
Cappe — Le — 410
" — minestra di — 111
Capperi — salsa di — (per carni) . 32
" (sotto l'aceto) 800
Capellini — budino di — 512
" — sformato di — (senza zucchero) 225
" — *soufflé* di — (dolce) . . 533
Capillaria — sciroppo di — 718
Cappelletti alla bolognese (minestra asciutta) 119
" alla bolognese (minestra in brodo) 69
" alla bolognese finti (minestra asciutta 119
" alla bolognese finti (minestra in brodo). . . . 69
" — pasticcio di — alla romagnola 246

Pag.

Cappelletti di patate (fritto senza zucchero) 151
" di ricotta alla bolognese. 120
Cappone arrosto 351
" " col ripieno di castagne 352
" arrosto col ripieno *truffè* . ivi
" a vapore 356
" " o in umido col ripieno ivi
" lesso 350
" " col ripieno di noci . 351
" stufato 352
Capretto — Il — 315
" arrosto al forno 316
" " allo spiedo 315
" — frittura di — 316
" in *ragoût* ivi
Capriolo — Il — 378
" in umido 379
" marinato ivi
" — schiena di — ivi
Caramelle col sugo di rafano . . . 705
" di caffè col burro e col miele. 706
" di caffè colla panna . . ivi
" — modo di profumarle . 705
" ripiene e nella cipria . 705
" semplici 704
Carampampoli 728
Carciofi conservati (girelli) . . . 810
" crudi 47
" diverse maniere di prepararli 419-420
" fritti 420
" — insalata di — colla *mayonnaise* 477
" — minestra di — 98
" nella gelatina 344
" — *purée* di — 421
" — salsa di — 32
" seccati (girelli) 814
" — sformato di — 219
" — *soufflé* di — 213
Carciofini in insalata 477
Cardamomi 12
Cardarella (fungo) 466
Cardi crudi 47
Cardi o cardoni — diverse maniere di prepararli . . 422
Cardoni o bietole — insalata di — . 476
" " — minestra di — . 98
" " — *purée* di — . 422
" " — sformato di — . 218
" " — *soufflé* di — . 213
Cardinal caldo (bibita) 723
" freddo 722
Carne cotta — fritto di 160
" — gnocchetti di — . . 78
" — ripieno di — . . . 140
" — sformato di — . . . 220
" e cruda mista — sformato di ivi
Carne cruda — crocchette di — . . 148
" — gnocchetti di — . . 78
" — ripieno di — . . . 140
Carne — fritto di — nelle cialde . 155
" — insalata di — 484
" salata di majale 827
" — sformatini di — 82
" — *soufflé* di — 214
Carnesecca 827
Carni — Le — 250
" cotte modo di conservarle . . 816
" fresche " " . . ivi
Carote — diverse maniere di prepararle 422
" — budino di — 517
" — composta di — 735
" — conserva di — 747
" — insalata di — 480
" — marmellata di — 769
" — *purée* di — 423
" ripiene ivi
" — salsa di — 33
" — *soufflé* di — senza zucchero 212
" — *soufflé* di — dolce . . . 532
" — zuppa di — 95
Carpione — Il — diverse maniere di prepararlo 394
Carte da gioco (dolcetti) 672
Cartoccini 666
" colle mandorle ivi
Castagne — diverse maniere di cuocerle 741
" alla Soresina — composta di — 736
" — budino a bagnomaria di — 517

Pag.

Castagne — budino fino di — (dolce freddo) 559
" candite (*marrons glacés*) . 702
" — composta semplice di — 736
" — crema di — alla Nesselrode 540
" — dolce freddo di — . . 559
" — dolcetti di — 664
" — gelato di — alla Nesselrode 568
" lessate — composta di — . 736
" — maniera di conservarle . 819
" " di servirle . . 741
" marmellata (vedi marroni) . 772
" — minestra di — 104
" " di magro di — ivi
" — panini di — 664
" — *soufflè* di — 531
Castoro — Il — 413
Castrato all'irlandese 308
" arrosto allo spiedo 306
" " sul fornello . . . ivi
" — costolette di — ivi
" — " di — ai ferri . 307
" — " pestate di — . ivi
" — dorso di — 308
" — *gulasch* di — ivi
" in umido a uso *hochepot* . ivi
" " colla cipolla . . . 307
" " col presciutto . . ivi
" " rotolato 308
" marinato 309
" " a uso capriolo . . ivi
Cavoli a germoglio o di Bruxelles . 424
" " — insalata di — 476
" " — minestra di — 96
Cavoli cappucci — diverse maniere di prepararli 424-427
" — foglie di — ripiene 427
" — insalata di — . . 476
" ripieni nella rete di majale 426
" ripieni senza rete . ivi
Cavoli navoni o di Svezia (*rutabaga*). 428
" — minestra di — . . 95
Cavoli rapa — diverse maniere di prepararli 428
" — minestra di — . . . 96
" ripieni 428

Pag.

Cavoli rapa ripieni da servire col *consommé* 100
Cavoli verza — diverse maniere di prepararli 429
" — foglio di — ripiene . 430
" — insalata di — 476
" ripieni 429
Caviale 46
" — crostini di — 48
" — insalata fina di — . . . 485
" — salsa di — (per pesce lesso e carni) 38
Cece — Il — 430
Ceci — minestra di — 102
Cedro — acqua di — 784
" — agro di — 712
" — biscotto di — 651
" — conserva di — 748
" — rosolio di — 784
Cefalo — Il — diverse maniere di prepararlo 391
Ceppatello — Il — (fungo) . . . 468
Cerfoglio — Il — 430
" — minestra di — 98
Cestini di burro col ripieno . . . 11
" di patate (fritto) 152
" fritti (fritto dolce) 166
Cervellato alla milanese — modo di prepararlo 823
Cervello di manzo 270
" di vitello — diverse maniere di prepararlo . . 273
" — crostini di — 54
" — fritti diversi di — . 159-160
" — gnocchetti di — 78
" " fritti di — . . 79
" in gelatina (N.i 29, 30) 331-332
" — mattoncini di — per la minestra 85
" — sformatini di — per la minestra 82
" — sformato di — 219
" — zuppa di — 87
Cervo — Il — 380
Cesene — Le — 368
Cetrioli — diverse maniere di prepararli 431
" in conserva a fette nel sale . 810
" " colla senapa . . 805

Pag.

Cetrioli in conserva sotto l' aceto per *mixed pickles* 800
„ in conserva sotto l'aceto da servire in insalata 805
„ in conserva sotto l' aceto forti ivi
„ in conserva sotto l' aceto fortissimi 804
„ in conserva sotto l' aceto ripieni 806
„ — insalata di — 478
„ — minestra di — 98
„ — salsa di — 32
Champagne cup (bibita) 729
Charlotte colla gelatina 562
„ di mele 502
„ *russe* 503
„ semplice 502
Charlottes fredde 561
Chartreuse (liquore) 796
„ amara (liquore). . . . ivi
„ di legumi in gelo . . . 344
„ fina di pomodori, carciofi ecc. 345
Cheveux d'ange (conserva di carote). 747
Chifelli alla viennese (pasticcini) . . 678
„ Anna (pasticcini di lievito) . 600
„ coi tuorli d'uovo sodi (pasticcini) 678
„ col burro (pane di lievito) . 609
„ di lievito con patate e ripieno di prosciutto 207
„ di vaniglia (pasticcini) . . . 678
„ senza ova (pasticcini) . . . ivi
China — elisir di — 797
„ — rosolio di — ivi
Chinette — conserva di — 748
Chiocciole (lumache) diverse maniere di prepararle 412
„ — pasticcio di — . . . 242
Choro-gy — diverse maniere di prepararli — 457
„ — insalata di — 482
„ sotto l'aceto 801
Cialde col ripieno (fritto dolce) . . 183
„ — torta di — 637
Cialdoni (veri storti di Venezia) . . 682
„ col lievito di birra . . . 683
Ciambella di lievito di birra . . . 613
Ciambella di lievito di birra fatta alla spiccia ivi
„ gramolata 617
„ Mariettina 616
Ciambelle alla romana 677
Ciambellette alla bolognese 668
„ di lievito di birra . . 602
Cicoria — La — 432
„ da taglio — insalata di — . 475
„ d'inverno — insalata di — . ivi
„ — radici di — 479
„ — zuppa di — 96
Ciliege — acetosa di — 713
„ — biscotti di — 652
„ — budino a bagnomaria di — 517
„ — budino cotto al forno di — 524
„ — composta di — 736
„ — conserve di — 748
„ — *gelée* di — 778
„ — marmellata di — 769
„ nel maraschino di Zara . . 766
„ — pane di (N.¹ 33, 34) . . 656
„ — ratafià di — 787
„ — sciroppo di — 713
„ selvatiche - marmellata di - . 769
„ — torta di — 638
„ — torte di pasta frolla colle — 644
Cinghiale — Il — 380
Cioccolata — bastoncelli di — colle mandorle 671
„ — *bavarois* di — colle ova. 552
„ — „ — senza ova 553
„ (bevanda) — modo di prepararla 732
„ (bevanda) coll'ovo 733
„ — biscotti di — 661
„ — *blanc-manger* di — . . 548
„ — budini di — . 506-507, 523
„ — confetti di — col burro . 707
„ — croste di — . . . 682-683
„ — dolcetti di — coi pinoli. 693
„ — dolcetti di — colle mandorle e la cannella ivi
„ — gelato di — 566
„ — gelatina di — 549
„ — *meringhe* di — 689
„ „ — alla delfina ivi

Pag.

Cioccolata — *meringhe* di — colla farina 690
" — minestra di — per bambini 111
" — minestra finta di — . ivi
" — salsa di — 43
" — schiuma di — 556
" — *soufflés* di — (N.i 5, 6) 528
" — torta alla Sacher di — 625
" — torte diverse di — . . ivi
Cioccolatini 706
Cipolla — aceto di — 15
" — burro di — 8
" guernita 5
Cipolle — diverse maniere di preparare 432
" — insalata di — 481
" — minestra — 93
" novelle 46
" — pizza di — 209
" — *purée* di — 434
" — ripiene — 433
" — salsa bianca di — . . . 34
" — salsa di — e di scalogni . ivi
" — " di — alla casalinga . ivi
Cipollette ripiene per piatti freddi . 434
Cipollina — L'erba — ivi
" — salsa di erba — per il lesso 33
Citronnelle (liquore) 785
Civet di lepre 377
Claret cup (bibita) 729
Coccineglia — modo di prepararla — 798
Cock-tail (bibita) 726
Code di bue alla gratella 267
" " in umido ivi
" " — minestra di — . . 88
Cognac — salsa di — 44
Colombacci — I — 361
Colori diversi per croste, liquori ecc. 584
Comino 13
" — salsa di — (per il pesce). 34
" — zuppa di — 104
Composta di frutta diverse cotte . . 738
" " " crude . 739
Composte di frutta da credenza . 742
Composte di " da preparare al momento 735
Conchiglie — Le — (arselle) . . . 410

Pag.

Conchiglie da pellegrino ivi
Confetti — I — 704
" di caffè e latte 707
" di cioccolata col burro . . ivi
" di liquore 708
" di mandorle ivi
" di violette e fiori d'arancio . 709
Confettini di limone 708
Coniglio — Il — 316
" al forno in umido ivi
" allo spiedo 317
" in *ragoût* ivi
" marinato in umido 316
" selvatico 378
" — spezzatino di — all'ungherese 317
Conserve di verdure, verdure, funghi e frutta seccati . . 799
Consommé — maniera di chiarirlo — 58
Consommés diversi 57-58
Corniole — conserva di — 750
" — marmellata di — . . . 770
Coppa di majale alla romagnola — maniera d'allestirla . . 824
Cordoni (pane da tavola) 604
Coscia di vitello al forno 297
" " allo spiedo 296
" " arrosto intera . . 297
" di vitello a uso salmone . . 328
" " spalla o fesa col ripieno 297
Coscie d'oca all'ungherese 372
" " conservate nel grasso . 830
Costa di manzo all'inglese 263
" " all'italiana . . . ivi
" " alla tedesca . . . ivi
" " coi funghi ivi
Costolette d'agnello à la Villeroi . 306
" di castrato ivi
" " ai ferri . . . 307
" " pestate . . . ivi
" di filetto 265
" di funghi 473
" di lepre 378
" di majale ai ferri 311
" " *aux fines herbes* ivi
" di manzo cotto in umido . 260
" di manzo lesso 253
" di vitello ai ferri 286

Pag.
Costolette di vitello *à la bordelaise*. 287
" *à la minute* (N.[i] 40, 41) . . 288
" alla bolognese . 285
" alla forlivese . ivi
" alla marsigliese 288
" alla milanese . 285
" alla paprica. . 287
" alla viennese . 286
" al pomodoro . 287
" colle acciughe . 288
" colle erbe *(à la cuisinière)* . 286
" colle sardelle . 288
" guernite . . . 287
" in umido . . . 286
" in umido alla bavarese . . . 287
" pestate alla tedesca 286
Costoline d'agnello ai ferri 305
" " *à la minute* . . ivi
" " alla francese . . ivi
" " a uso capriolo . ivi
" di lepre 378
" pollo o di cappone . . . 356
Cotichino — crostini di 54
" — modo di farlo — . . . 825
" zampetto, bondiole — modo di cuocerli 312
Cotognato 770
Cotogne — composta di 736
" — conserve di — 750
" — *gelée* di — 777
" — marmellate di — 770
" — sciroppo di — 717
Cotorno — Il — 367
Courtbouillon 19, 383
Crema a bagnomaria fritta 178
" al burro colle mandorle . . 539
" alla Nesselrode (di castagne). 540
" alla veneziana in ghiaccio. . 536
" al parmigiano (*soufflé* senza zucchero) 215
" — budino di — a bagnomaria 509
" col burro 538
" con formaggio — fritto di —. 154
" di burro colla cioccolata . . 539
" di pollo (ripieno) 140
Crema d'orzo (minestra) 61
" d'uva 539
" fritta alla veneziana 177
" " e guernita di marmellata ivi
" " con sapore di cioccolata ivi
" " " di limone o d'arancio ivi
" fritta fina con mandorle, cedro ecc. ivi
" — fritto di — nelle cialde . 154
" inglese in gelo 539
" Mimì ivi
" pasticcera — La — 535
" rappresa al forno e poi fritta. 178
" sformato di 225
" *soufflé* dolce di 529
Creme — Le — 535
" inglesi a bagnomaria . . . 537
" pasticcere in ghiaccio colla panna montata 536
" Plombières 540
" senza farina 536
Crêpes 491
Crescente (fritto) 156
" col ripieno 157
Creste di pasta fritta col lievito di soda 167
Croccante 701
" alla veneziana ivi
Crocchette 147
Crocchette di asparagi, broccoli, carciofi ecc. 148
" di baccalà 149
" di carne cruda 148
" di filetto o d'agnello arrosto ivi
" di funghi ivi
" di lingua o prosciutto. . 148
" di patate 150
" di pesce 149
" di polenta 150
" di pollo 147
" di rane 149
" di tartufi ivi
" di uova affrittellate . . . ivi
" di uova sode 150
Cromeschini 290
Crostacei, molluschi e chiocciole . . 406
Croste — Le — per guernire torte e pasticcini 582

Pag.
Crosta d'albume con limone, arancio o liquore 583
„ di burro 584
„ di *fondant* ivi
„ di *meringa* 583
„ di spuma ivi
„ di zucchero caramellato . . 584
„ per guernire a disegno . . . 583
Croste cotte di cioccolata, caffè ecc. . ivi
„ crude di cioccolata, arancio, rhum ecc. ecc. 582
Croste — Le — per i pasticci . . 232
Crosta di burro, ovo e pangrattato . 237
„ di maccheroni 236
„ di pane ivi
„ „ semplice ivi
„ di pasta frolla alla francese . 234
„ „ „ nello stampo a cerniera 233
„ di pasta frolla nello stampo da *charlotte* ivi
„ di pasta frolla nello stampo in forma d'alveare 234
„ di pasta frolla semplice . . . 232
„ di pasta sfoglia (N.[i] 6-7) . . . 235
„ di riso 236
„ di tagliatelle 233
Crostini „sandwiches" „tartines" . 47
„ caldi di stracchino (N.[i] 21-22) 51
„ coll'arrosto 49
„ composti, col burro di gamberi 48
„ composti con burro di sardelle e prosciutto ivi
„ con burro di gamberi e ova sode ivi
„ d'acciuga, di sardella aringa ecc. ecc. 49
„ di burro di sardella o acciuga capperi ecc. 48
„ di burro di lingua e prosciutto ivi
„ di caviale ivi
„ di finocchio 49
„ di formaggio (freddi) . . . 48
„ di lingua salata col rafano . 49
„ di mandorle e nocciòle . . . 51
„ di noci ivi
„ di pesce colla *mayonnaise* . 50
„ di pinoli 51
Pag.
Crostini di pollo 49
„ di ramolacci ivi
„ di tonno 50
„ dolci 51
„ guerniti e disegno 50
„ inglesi (N.[i] 14-15) 49
„ semplici 47
Crostini caldi per guernizioni . . 52
„ all'italiana 55
„ di arnioni e animelle di vitello 54
„ di beccaccia (N.[i] 2-3) . . . 52
„ di cannocchie 55
„ di cervello 54
„ di cotichino 54
„ di fegatini di pollo alla romagnola 52
„ di fegato di vitello 53
„ di *hâché* di carne 54
„ di midollo di manzo . . . 53
„ di midollo e cervello . . . 53
„ di milza 54
„ di parmigiano e *gruyère*. . . 55
„ di pernice 53
„ di pesce 55
„ di *ragoût* alla romagnola . 54
„ tartufi 55
„ di uccelli e selvaggina . . . 53
„ doppi all'inglese con cacio e acciughe 55
„ in agro-dolce alla romagnola 54
Crostoncini quadrati di milza . . . 65
Crostoni alla marsala 498
„ allo zabaione 498
„ guerniti per minestra . . . 64
„ in gelo 345
Croustades di patate 152
„ di polenta 153
„ di riso 152
„ di taglierini 153
Culaccio di manzo alla certosina . . 259
„ „ alla svizzera . . 256
„ „ bisteccato . . . 265
„ „ col sugo di limone 259
„ di manzo in umido . . . 254
„ „ „ marinato ad uso selvaggina . . 255

Pag.

Culaccio di manzo marinato e cotto arrosto 261
Cuore di manzo 270
„ di vitello — diverse maniere d'allestirle 281
„ di vitello e polmone in *ragoût* 282
Curaçao 784
Curcuma 11
Curry 12
„ — salsa di — per carni . . 27
„ — minestra di — colla carne di pollo 91
Custard (bibita) 725
Czay 734

D.

Daino — Il — 380
Darioles (tramesso dolce) 493
Datteri di mare (conchiglia) . . . 46
„ nel rhum 766
„ ripieni nella glace 703
„ — torta di — 638
Dentice — il — (pesce) 390
Ditola gialla (fungo) 470
Dolce Alemagna 561
„ colla crema al burro 538
„ di mele colla *meringa* . . . 500
„ di pan di Spagna col burro in gelo 560
„ di panna montata e di fragole (N.[i] 7-8) . . . 541-542
„ fatto con una veneziana . . 493
„ freddo di castagne . . . 559
„ semplice di pane e panna montata alla veneziana . . 540
Dolcetta — insalata di — 475
Dolcetti da credenza 688
„ di castagne 664
„ di cioccolata coi pinoli . . 693
„ „ colle mandorle e colla cannella 692
„ di limone ivi
„ di nocciòle 695
„ „ col sapore d'arancio o di limone . . . ivi
„ di nocciòle e di mandorle . ivi
„ di noci alla francese . . . 696
Dolci freddi diversi 557
Ducati di lievito 207

Pag.

E.

Egg-nog (bibita) 724
Elisir di caffè 791
„ di china 797
„ di china e rabarbaro . . . 798
„ di lunga vita (medicinale) . . 797
Erba brusca o acetosa — salsa di — (per carni salate) 32
„ cipollina — L' — 434
„ „ — insalata di — . . 476
„ „ — salsa calda di — (per il lesso) 33
„ cipollina — salsa fredda di — . 39
„ maggiorana — salsa di — . . 33
Erbe — aceto di — (N.[i] 3-4) . . . 14-15
„ — brodo di — 106
„ — burro di — 8
„ fine 4
„ — mazzetto fresco di — . . . 5
„ — pasticcio di — da servire col *consommé* 100
„ — sformato di — 218
„ — salsa di — 33
„ — salsa di — (per il baccalà) . ivi
„ utili a coltivarsi negli orti . . 13
Essenza di caffè 791
„ di punch (N.[i] 40, 41) . . . 792
Estratti di carne 5
Estratto di caffè per gito, escursioni ecc. 732

F.

Fagiano — Il — 364
„ arrosto ivi
„ a vapore 365
„ col ripieno *truffé* 364
„ *en salmis* 365
„ marinato ivi
Fagioli bianchi, sgranati — diverse maniere di prepararli . . 436
„ bianchi sgranati — minestra di — alla pommeranese . . 103
„ bianchi sgranati — minestra di magro di — alla romagnola ivi
„ bianchi sgranati — *purée* di — 436
„ „ „ — zuppa di — 102
„ cornetti — diverse maniere di prepararli 435

Pag.
Fagioli sotto l'aceto 801
„ verdi — *purée* di — . . . 436
Fagiolini in conserva nel sale . . . 810
„ in erba gialli e cornetti — insalata di — 478
„ seccati 814
„ sgranati freschi — insalata di — 478
„ sgranati secchi — insalata di — ivi
„ sgranati sotto l'aceto . . 801
„ sotto l'aceto colle erbe e colla senapa 806
Fagottini alla veneziana 670
„ di lievito 599
Famiglia buona (funghi) 464
Faraona (gallina) arrosto 357
„ „ col ripieno ivi
Faschingskrapfen (bombe fritte di lievito) 175
Fava — La — 437
Fegatini di pollo — crostini di — . 52
„ „ — salsa di — (per tagliatelli) . . . 36
Fegato di majale — diverse maniere di prepararlo . . 313-314
„ di majale — pasticcio di —. 336
„ di manzo 270
„ di vitello — diverse maniere di prepararlo . . 274-277
„ di vitello — gnocchetti di — 77
„ „ — mattoncini di — 84
„ „ o milza — gnocchetti fritti di — 80
„ di vitello - pastic. - (N.' 42-43) 336
„ „ — sformatini di — . . . 82
„ d'oca nella gelatina 330
„ „ - pasticcio semplice di - 337
Fette di pane fritte col ripieno alla bavarese 153
„ di pane o focaccia riempite e fritte 179
„ di pane, panettone focaccia o *brioche* fritte 178
„ di polenta da mangiare coll'umido 201
Fettuccine di lievito 599
„ di magro coi cavoli all'ungherese 116
Fettuccine di magro col tonno e coll'acciuga 116
Fiadoni alla trentina 681
Fichi 46
„ all'orientale 703
„ — conserva di — 751
„ — frittelle di — 186
„ — marmellata di — 771
„ — modo di seccarli . . . 815
Filetti di pollo o cappone in umido. 357
„ di vaniglia 662
Filetto di manzo arrosto — diverse maniere di prepararlo . . 260-261
„ di manzo arrosto col ripieno 261
„ „ „ girato . . ivi
„ „ „ girato e marinato . ivi
„ „ a uso *roastbeef* . . 263
„ „ cotto in umido — costolette di — . . 260
„ „ in umido 254
„ „ „ a fette grosse . 257
„ „ „ a fettine ivi
„ „ „ a vapore 254
„ „ „ marinato 255
„ „ „ marinato a uso selvaggina . . . ivi
„ di manzo in umido marinato a uso selvaggina alla spiccia . 256
„ di manzo in umido — *roulade* di — 258
„ di manzo — pasticcio di — . 334
„ „ — *roulades* piccole di 259
„ di manzo — sformato di — . 220
Filoni di vitello — diverse maniere di prepararli . . 274
Finocchi 46
„ — diverse maniere di prepararli 437
„ — crostini di — 49
Finocchio — salsa di — all'inglese . 33
Fiocchi (fritto dolce) 165
Fiori di burro fresco 10
„ d'arancio — sciroppo di — . 720
„ „ — confetti di — . . 709
„ fritti d'acacia, di sambuco o di siringa 187

Pag.
Fiori fritti di zucca col ripieno . . 187
Flans dolci 494
„ senza zucchero 204
Flummeries (dolci freddi colla farina) 562
Flummery colla crema d'uova . . ivi
„ di farina d'amido . . . 563
„ di sago ivi
„ di semolino colla cioccolata ivi
„ di semolino colle ciliege . ivi
„ di riso ivi
Focaccia fina in forma d'anello . . 615
„ in forma di treccia . . . 611
„ „ rotonda 612
„ Minica 615
„ senza burro 612
Folaga — La — 370
Fondant 707
„ colla *glace* di cioccolata . 708
„ con pistacchi alla napoletana 707
Fondants piccoli di menta ivi
Fondi di carciofo (vedi girelli)
Fondua alla piemontese 201
Formaggio — burro di — 9
„ — crostini di — 48
„ — gnocchetti di — . . . 76
„ — *ramequins* di — . . 214
„ — *soufflé* di — ivi
„ — *soufflés* piccoli di — . 215
Fragole ananas — dolce di — colla panna montata . . 541
„ „ fritte 187
„ „ maniera di servirle . 739
„ di bosco — bibita di — . . . 727
„ „ — conserve di — . 751
„ „ — dolce di — colla panna montata . 542
„ „ — gelatina di — . 544
„ „ — gelato di — . . 572
„ „ — *gelée* di — . . 778
„ „ — maniera di servirle 739
„ „ — marmellata di — 771
„ „ — sciroppo di — . 715
Francolino — Il — 367
„ — *tartelettes* di — 680
Fricandeau di anguilla 398

Pag.
Fricandeau di manzo 257
„ di pesce San Pietro . . 390
„ di storione 388
„ di vitello 295
„ „ nella gelatina 327
Fricandeaux di vitello piccoli . . . 295
Fricassée di *abatis* di tacchino . . 359
„ di animelle di vitello . . 279
„ di avanzi di vitello . . . 301
„ di petto di vitello con verdure e funghi . . . 284
„ di pollo 358
„ di uovoli (funghi) . . . 464
„ fina di vitello 285
Frittata dolce 489
„ alla svera 490
„ all'inglese ivi
„ caramellata 491
„ col ripieno 490
„ „ fritta . . 182
„ di lievito 491
Frittata alla bolognese 199
„ all'italiana 198
„ all'italiana con altri ingredienti 199
„ alla trentina ivi
„ col brodo 200
„ di farina di granturco . . ivi
„ fritta col cervello 159
„ di patate cotte ivi
„ grande, col ripieno . . . 199
„ — minestra di — 86
„ — minestra di — col ripieno ivi
„ — pasticcio di — 246
Frittatine col lievito 201
„ col ripieno 200
„ dolci di lievito 491
Frittelle dolci diverse 180
„ di albicocca 186
„ d'arancio ivi
„ di castagne 181
„ di ciliege 187
„ di fico 186
„ di fragole di montagna, di lamponi e ribes 187
„ di mandorle 182
„ di mela 184
„ di mela a fettoline . . . ivi
„ di melone 186

Pag.
Frittelle di pane 182
„ di patate (dolci) 181
„ „ senza zucchero . 152
„ di pera (N.i 79-80) . 184-185
„ di pesca 185
„ di ricotta 182
„ di riso 180
„ „ alla veneziana . . . ivi
„ „ col latte di mandorle. ivi
„ „ colle uova ivi
„ „ composte ivi
„ di semolino 181
„ „ colle mandorle . ivi
„ „ composte . . . ivi
Frittelline di miele 179
„ d'uova colla senapa . . 194
Fritters 184
Fritti dolci — I — 161
Fritto arricciato 171
„ in forma di piccoli funghi . . ivi
„ „ rose 170
„ „ scodelline 171
„ passato dalla siringa . . . 161
„ „ dall'imbuto . . . 163
„ sfogliato alla romagnola . . 169
Fritti senza zucchero — I — . . . 147
Fritto di carne cotta 160
„ nelle cialde 155
Fritto di cervello alla francese . . 160
„ alla romagnola . . ivi
„ alla Villeroi . . . ivi
„ leggero 159
„ nella pastina . . 160
Fritto di crema con formaggio . . . 154
„ di crema nelle cialde . . . ivi
„ di frittata col ripieno di cervello 159
„ di lievito passato dalla siringa 156
„ di patate „ 155
„ di pasta ricotta „ . . . ivi
„ di pescheria minuta 410
„ di polenta 153
„ „ col ripieno . . . ivi
„ di polmone 160
„ di riso 154
„ di semolino ivi
„ di taglierini nelle cialde . . 155
„ di trippe alla romana nelle cialde ivi

Pag.
Fritto in forma di piccoli funghi . . 158
„ in forma di scodelline . . . ivi
Fromage à la crème 540
„ *d'Italie* 336
Frutta — biscotto di — 653
„ — composte di — da credenza 742
„ — composte di — da preparare al momento 735
„ — conserva di quattro — . . 765
„ conservate nel miele . . . ivi
„ conservate nello zucchero asciutte 767
„ cotte conservate nello spirito 766
„ crude ivi
„ diverse conservate nel rhum . 765
„ — *gelées* di — 777
„ in composta fritte 187
„ — maniera di seccarle . . . 814
„ — maniera di servirle . 739-740
„ — marmellate dense di — . . 767
„ nell'aceto — miscela dolce di — 765
„ — pane di — 596
„ — „ — alla tedesca . 597
„ — „ — alla trentina . ivi
„ — „ — col lievito di soda (pane di Natale) . . 653
„ — torte di pasta frolla con — 643
Funghi — I — 461
„ conservati col metodo Appert 811
„ „ nel burro ivi
„ — costolette di — 473
„ cotti — ripieno di — (N.i I. II) 142
„ crudi — ripieno di — . . . ivi
„ — insalata di — 482
„ — minestra di — 105
„ — „ di magro di — . ivi
„ — salsa di — 28
„ secchi 813
„ „ modo di adoperarli . 473
„ „ polverizzati 813
„ — sformato di — col pane . 224
„ sotto l'aceto 804
„ sott'olio 810
„ — *soufflé* di — 213
Fungo del gelso — Il — 464
„ della Bellamonte 466
„ del monte Brione 465
„ del pino 466
„ di gelatina 470

G.

Pag.
Galantina di cappone o di pollo . . 329
» di coscia di vitello . . . 327
» di fagiano, pernice ecc. . 330
» di manzo 322
» di petto di vitello . . . 327
Gallinaccio (vedi tacchino) 358
» (fungo) 467
Gallo e gallina di montagna . . . 359
» di montagna, allo spiedo o al forno . 360
» di montagna a vapore 360
» » in umido ivi
» » marinato ivi
Gallinetta di montagna ivi
Gamberetti di mare — I — . 46, 407
Gamberi d'acqua dolce . . . 46, 406
» — burro di — 7
» — frittatina col ripieno di — 200
» — pasticcio caldo di — . . 244
» — » freddo di — . 340
» — ripieno di — 142
» — salsa di — (per il pesce) 37
» — sformato di — 221
» — zuppa di — 109
Gambi di sedano 46
Garofani (aroma) 12
Gâteau Cécile 493
Gelatine di carne — diverse maniere di prepararle . . . 112
» — vivande nella — 320
321, 323, 325, 330, 339
340, 342, 343, 344
Gelatina di limone senza zucchero per guernire 114
» di *mayonnaise* con filetti di pesce 341
» di pesce 114
» di tonno (pasticcio freddo). 340
Gelatine dolci 542
» colla panna 550
» d'uova 549
» trasparenti 543
Gelatina d'amarasche 545
» d'arancio 543
» » cogli spicchi interi 544
» di cioccolata o caffè . . . 549
» di fragole 544
Pag.
Gelatina di lamponi o altre frutta . 545
» di limone 544
» di liquore 546
» di mandorle tostate . . . 550
» di ribes 544
» di ricotta (N.[i] 10-11) . . 560
» di uva moscatella 545
» di vino 546
» di violette 545
» di zucchero caramellato . . 550
» notte e giorno ivi
» sbattuta alla russa . . . 546
» » di limone 547
» sbattuta alla russa di limone e *alchermes* ivi
» semplice d'uova 549
Gelati — I — 564
» composti e maniera di servirli 573
» di fragole e di ciliege. . . . 571
» di limone, arancio e mandarino ivi
» di mele e di cotogne 572
» di pesche, albicocche, kaki ecc. ivi
» di popone o ananas ivi
» di ribes, lampone, amarasca ecc. 571
» d'uva 572
» di frutta colla panna . . . 569
» » colle ova ivi
Gelato al forno 578
» d'amaretti 568
» di caffè 566
» di castagne alla Nesselrode . 568
» di cioccolata 566
» di crema di frutta 569
» di mandorle 567
» di nocciòle 568
» di noci ivi
» di panna 565
» di pistacchi 568
» di zucchero caramellato . . 567
„ Gelées " di frutta 777
"*Gelées* miste 780
Genovesi di lievito 616
Germogli di rapa — insalata di — . 476
Ghirlandette 672
» di pasta ricotta . . . 685
Ginepro — bacche di — 12
» — rosolio di — 795
» — salsa calda di — 30
» — salsa fredda di — 39

Pag.
Girelli di carciofo — diverse maniere di prepararli 421
" nella gelatina . . 344
" nella salamoja . . 810
" secati 814
Glace di carne, erbe, pesce . . . 5
Glaces (croste per torte e pasticcini) 582
Gloria (bibita) 726
Gnocchetti diversi per minestra . . 71
" a tre colori 77
" d'animelle pestate 78
" di burro 72
" di carne cotta 78
" di carne cruda ivi
" di cervello ivi
" di farina 73
" " in forma di piselli ivi
" " gialla o *maizena* 76
" di fegato 77
" di formaggio con albume . 76
" di lievito ivi
" di midollo 73
" di milza 77
" di pane 73
" di pangrattato ivi
" di pasta cotta 74
" " con spinaci ivi
" di patate (N.[i] 58-59) . . 75
" " col ripieno . . ivi
" di pesce 79
" di prosciutto 78
" di *purée* di patate . . 74
" di ricotta 76
" di riso 79
" di semolino 75
" fritti di cavolfiore . . . 80
" " cervello 79
" " fegato e milza . 80
" " frittata ivi
" " pane 79
" " riso ivi
" " semolino . . . ivi
" leggeri 72
Gnocchi dolci di lievito al forno . . 489
" " alla bavarese 488
" " a vapore . 489
" di pasta reale . . . 487
" di ricotta 486
Pag.
Gnocchi dolci fritti di semolino colla crema 488
Gnocchi leggeri al *gratin* 487
" piccoli alla salisburghese . 487
Gnocchi (minestra asciutta) 129
" all'italiana 131
" " *al gratin* . . . 133
" alla contadina 131
" alla milanese 132
" di farina e ova 131
" di fegato 133
" di lievito 134
" di lievito col pane ivi
" di magro alla tirolese . . . ivi
" di midollo 132
" di patate 130
" " più sodi ivi
" " piccoli all'ungherese ivi
" " col ripieno ivi
" " con pane 131
" " al *gratin* 134
" di pane 132
" di pangrattato ivi
" di polenta al *gratin* 133
" " di grano saraceno al *gratin* . ivi
" di ricotta 135
" di semolino 132
" di spinaci 129
" di susine alla boema 135
" grandi alla tedesca (minestra in brodo) 77
" nelle conchiglie 198
Gramolate — Le — 574
Granchione, (granceola) — Il — . . 409
Grandine (minestra) 68
Granite — Le — 574
Grassi — I — 1
" economici 3
Grasso d'arnione di vitello ivi
" di cappone ivi
" d'oca e anitra ivi
Grattini — budino di — 521
Griblettes di majale 311
" di manzo 267
Griffo — Il — (fungo) 470
Grissini 605
Grog caldo e freddo 724
" d'nova ivi

Pag.

Groppetti alla romana 289
Grostoli alla trentina (fritto dolce) . 166
Guancialetti colle ova affogate . . 159
Guancialini 167
" alla portoghese 168
" di lievito ivi
" " col ripieno alla boema ivi
Gugelhupf (biscotto di lievito) . . 588
Gulasch di castrato 308
" di manzo all'ungherese . . 260
" di vitello 295
Gusci d'uovo col ripieno all'inglese . 344

H.

Hâché di carne 140
" crostini di 54
Hippocras (liquore) 731

I.

Idromele 731
Imbuti, triangoli, rugoncini conditi coi fegatini di pollo . . . 124
Indivia 437
" — insalata di — 474
" o lattuga — zuppa di — . 96
Insalata — L' — 474
Insalata d'anguilla 483
" d'aringhe 482
" d'astaco 408
" di carne 484
" di pesci e di crostacei . 483
" di pollo lesso 484
" di pollo arrosto ivi
" di sardelle o d'acciughe . 482
" di testa di vitello 485
" di tuberi e di radici . . 479
" d'uova 485
" fatta coi fiori e coi frutti delle verdure 477
" fina di caviale 485
" mista all'italiana 484
" verde 474
" *vinaigrette* 484
Intingolo di manzo 256
" di pollastri 353
" di vitello 293
Involtini di lievito 600

Pag.

Involtini di vitello 291
Involto all'inglese di lievito di soda 656
" di pan di Spagna ivi
Irish-stew 308
Iva (liquore) 794

J.

Julep 727

K.

Kaki gelato di 572
Kari (vedi *curry*) 12
Kecks pasticcini 673
Ketchup di funghi 811
Kirschwasser (liquore) 788
Knickebein (bibita) 728
Knickerbocker (bibita) 726
Kümmel liquore 793
Kulebiaka alla russa (pasticcio) . . 249

L.

Lamponi — aceto di — 16
" — acetosa di — 712
" — *bavarois* di — 552
" — conserva di — 752
" e altre frutta — gelatina di — 545
" e ribes — acetosa di — . 712
" e ribes — frittelle di — . 187
" — gelato di — 571
" — *gelée* di — 778
" — maniera di servirli . . 740
" — marmellata di — . . . 772
" — ratafià di — 786
" — salsa di — per arrosti . 30
" — sciroppo di — (N.i 6-7) . 714
Lamponino 786
Lampreda — La — 393
Lapacendro buono (fungo) 466
Lardo — Il — 4
" — modo di salarlo — . . . 827
" — pizze di — 208
" — *soufflé* di — 214
Lattari deliziosi — minestre di — . 105
Latte d'aringa — salsa di — (per il pesce) 37
" di gallina 724
" di mandorle 730
" di nocciole ivi

Pag.

Latte di seme di popone 730
„ maniera di conservarlo . . . 817
Lattuga — La — 437
„ — insalata di — 475
„ e indivia — zuppa di — . 96
Lavanda 14
Lazzerole — conserva di — . . . 752
Lenticchie — diverse maniere d'allestirle 438
„ — insalata di — 478
„ — minestre diverse di — 101-102
Lepre — La — 374
„ al forno 375
„ alla tedesca colla panna . . 376
„ alla trentina ivi
„ allo spiedo con e senza ripieno 375
„ — *civet* di — 377
„ — costolette di — 378
„ — costoline di — ivi
„ — crostini di — ivi
„ finta 377
„ in umido colla salsa dolce e forte ivi
„ marinata ivi
„ — pasticcio caldo di — . . . 238
„ — „ freddo di — . . . 334
„ — „ „ — colla pasta frolla 335
„ — scaloppine di — 378
„ stufata 376
„ — terrina di — 338
Lesso di manzo — Il — 251
Licoperdo — Il — (fungo) 470
Lievito — Il — 585
Lievito di ammoniaca 588
„ — paste col — 617
659, 661, 664, 697, 699
Lievito di birra — regole per adoperarlo 585
„ — blini di — . . 207
„ — bombe fritte con e senza ripieno . 150
„ — bombe fritte dolci — 174
„ — bombe fritte dolci alla tedesca . 175
„ — bombe nello stampo di — 176
„ — budino di — a vapore . . . 209

Pag.

Lievito di birra — budino di — collo zabajone . . . 521
„ — cannelloni fritti di — 169
„ — chifel di patate col — e prosciutto 207
„ — ducati di — . . ivi
„ — frittata dolce di — 491
„ — frittatine di — (senza zucchero) . 201
„ — fritto di — passato dalla siringa . 156
„ — fritto dolce di — passato dalla siringa 162
„ — gnocchetti di — (minestra in brodo) 76
„ — gnocchi di — (minestra asciutta) . 134
„ — gnocchi col pane di — (minestra asciutta) ivi
„ — gnocchi dolci alla bavarese di — . . 488
„ — gnocchi dolci al forno di — . . . 489
„ — gnocchi a vapore di — ivi
„ — guancialini di — . 168
„ — guancialini col ripieno alla boemma di — . . . ivi
„ — palline fritte col ripieno di — (minestra in brodo) . 80
„ — **panini, brezeln, paste da intingere nel caffè e nel thè** 606
„ — pasta sfoglia di — 229
„ — paste dolci e torte di — 588
„ — **pasticceria minuta di** — . . . 598
„ — pasticcini di — col ripieno di *hâché* di carne . . 208
„ — piroga di — alla russa 248

Pag.
Lievito di birra — rotolo di — . . . 206
" — sformati a bagnomaria di — (N.[i] 11-12) . . . 222
Lievito di pane 587
" " — piatti col — . 208, 614
Lievito di potassa 588
" " — paste dolci col — . . 698-699
Lievito di soda 588
" " — fritti col — . 164, 167
" " — paste e pasticcini col — 616 617, 648, 653
" " — torte col — 621, 623, 627 632, 643, 654, 655 656, 669, 670
Limone — acetosa di — 712
" — agro di — 711
" — *bavarois* di — 552
" — budino di — 515
" — confettini di — 708
" — conserva di — 752
" — dolcetti di — 692
" — gelatina dolce di — . . . 544
" — " senza zucchero di — 114
" — gelatina sbattuta alla russa di — 547
" — gelatina sbattuta alla russa di — e *alchermes* . ivi
" — gelato di — 571
" — *gelée* di — 779
" — marmellata di — 772
" — salsa di — per carni lesse 30
" — salsa dolce di — 43
" — scorze di — in composta . 752
" — " — conservate nello zucchero ivi
" — *soufflé* di — 527
" — thè di — 734
Limonate diverse 721
Lingua d'agnello 305
" di majale fresca 313
" " salata ivi
" di manzo 268
" " al *gratin* . . . 269
" " allo spiedo . . . 270
" " brasato 269
" " brasata all'italiana ivi
Lingua di manzo brasata alla polacca 269
" " colla gelatina . . 323
Lingue di gatto alla francese (pasticcini) 677
Liquore calmante 797
" — confetti di — 708
" dei cinque nòccioli 794
" dei sette semi 793
" di angelica ivi
" di nòccioli 794
" — gelatina di — 546
Liquori fatti a freddo 781
Lombata di vitello al forno . . . 296
" allo spiedo . . ivi
" col ripieno . . ivi
Lontra — La — 413
Lotta — La — 398
Lucaniche, carni salate, prosciutti ecc., modo di prepararli 821
" alla tirolese 822
" di Francoforte 823
" di majale col budello . . 312
" " e di manzo . 822
" " e di manzo da friggere nel burro . 823
" di majale senza budello . 311
" di vitello da friggere nel burro 822
" di vitello e di manzo . 821
" — minestra di — 89
" — riso e — 60
Luccio — Il — diverse maniere di prepararlo 395
Lumache (chiocciole) — minestra di — 110
" — pasticcio di — 242
Lupo di mare — Il — 390

M.

Macarons 693
Maccarello — Il — (pesce) 389
Maccheroni al *gratin* 123
" alla barese 122
" al sugo ivi
" col burro di gamberi . . 123
" colla pancetta e col prosciutto 122
" colla salsiccia ivi

Pag.

Maccheroni coll'intingolo di pesce . 123
„ col ripieno 124
„ nelle conchiglie 198
„ o spaghetti alla romagnola 122
„ o spaghetti arrostiti . . 123
„ „ coi funghi . ivi
„ „ coi tartufi . ivi
„ — pasticcio di 247
Macis 12
Madeleines 672
Maitrank (bibita) 727
Maizena — minestra di — 63
Majale — Il — 309
„ — arnioni triffolati di — . 314
„ — arrosto di — alla tedesca . 310
„ — „ allo spiedo . ivi
„ — „ marinato . ivi
„ — „ nel fornello . ivi
„ — arrosto o polpettone di — nella rete 311
„ — carne salata di — . . . 312
„ — costolette di — ai ferri . 311
„ — „ *aux fines herbes* ivi
„ — fegato di — diverse maniere di prepararlo . . . 313
„ — *griblettes* di — 311
„ — lingua fresca di — . . . 313
„ — lingua salata di — . . . ivi
„ — lucaniche di — . . 311-312
822-823
„ — orecchie di — 314
„ — pancetta di — marinata in agro dolce ivi
„ — pancetta semplice di — . ivi
„ — piedi di — col ripieno alla San Lorenzo ivi
„ — piedi fritti di — ivi
„ — salsiccia di — 312
„ — testa di — 315
„ — umido piccante di — . . 310
Malfattini (minestra) 69
Mandarini — gelato di — 571
„ — rosolio di — 784
Mandorlato 702
Mandorle - biscotti colle — (N.i 11-12) 650
„ — budini di — a bagnomaria 520

Pag.

Mandorle dolci — conserva di — . . 753
„ dolci e amare — sciroppo di — 720
„ e nocciole — *brezeln* di — 676
„ e nocciole — crostini di — 51
„ — frittelle di — 182
„ — gelato di — 567
„ nocciole o pistacchi nella *glace* 709
„ — panini di — 665
„ — panini di — nelle cialde 665
„ — ripieni di — 143
„ — salsa di — 31
„ — *soufflé* di — 530
„ tostate 709
Mandorletti 693
Maniera d'accertarsi se le ova sono fresche 188
„ di chiarire il *consommé* . . 58
Maniera di conservare le derrate alimentari 816
„ di fare i pasticci inglesi . 237
„ „ russi . . ivi
„ d'*incamiciare* gli stampi di gelatina 546
„ **di preparare le croste per i pasticci** 232
„ di profumare le caramelle e di variarne il sapore . . 705
„ di salare la carne di manzo 828
„ „ di vitello 827
„ „ la lingua di manzo 829
„ „ il lardo 827
„ „ il prosciutto . . 826
„ **di scalcare i polli** . . . 350
„ „ la selvaggina . 380
„ **di scalcare le carni** . . . 317
„ di servire le frutta . 739-740
Maniere diverse di cuocere le castagne 741
Manzo — La carne di — 251
„ alla certosina — cufaccio di — 259
„ alla spiecia ivi
„ all'inglese 258
„ — arrosti diversi di — . . . 260
„ — cervello, cuore, fegato, arnioni, polmoni di — . . 270
„ — coda di — (N.i 55-56) . . 267
„ col sugo di limone — cufaccio di — 259

Pag.
Manzo — costa di — diverse maniere di prepararla . . . 263
„ cotto in umido — costolette di — 260
„ — *fricandeau* di — 257
„ — galantina di — 322
„ inchiodato in umido 256
„ in gelatina 320
„ in intingolo 256
„ in umido col pomodoro . . 255
„ in umido — culaccio di — . 254
Manzo lesso — diversi modi di adoperarne gli avanzi . . 251
„ a fette nella salsa calda ivi
„ a fette nella salsa fredda 251
„ al *gratin* alla francese . 252
„ alla gratella ivi
„ arrostito ivi
„ — *brissolettes* di — colla carne di majale . . . 253
„ colla salsa genovese . . 320
„ — costolette di — . . . 253
„ *gratinè* 252
„ „ all'americana . . 252
„ rifatto con panna e formaggio 253
„ „ in *ragoût* . . . ivi
„ „ in umido . . . ivi
„ salato 254
„ stracotto alla romagnola 252
Manzo — lingua di — diverse maniere di prepararla . 268-269
„ — lingua di — modo di salarla 829
„ modo di lessarlo 251
„ „ salarlo 828
„ — palati di — diversi modi di prepararli 268
„ — polpettine di — 266
„ — polpettone — ivi
„ — rifreddo di — a uso salsiccia 322
„ salato — rifreddo di — . . ivi
„ — scaloppine di — 267
„ — schiena di — (piccole *roulades*) 259
„ — stufato di — ivi
„ — trippa di — 268
„ — uccelli scappati di — . . 267
Maraschino bianco a uso di Zara . 788

Pag.
Maraschino casalingo 787
Marinate 17
„ cotte, con burro 18
„ „ senza burro . . . ivi
„ crude col sale 17
„ dolci 19
Marmellate di frutta 767
„ dense a uso di dolcetti 703
„ meno dense a uso di dolcetti . ivi
„ miste 777
„ per gelati . . . ivi
„ — ripieno di — . 144
„ — *soufflè* di — . 527
Marroni — conserva di — 753
„ — marmellata di — . . . 772
Marrons glacés 702
„ — finti — 703
Marzapane 700
„ — torta di — 629
Massitana 558
Matè 734
Mattoncini da minestra 84
„ a tre colori 85
„ di biscotto 84
„ di biscotto col lievito di soda ivi
„ di carne cotta 85
„ di cervello ivi
„ di crema rappresa . . . ivi
„ di fegato 84
„ di gamberi 86
„ di milza 84
„ di pangrattato ivi
„ di semolino 85
„ „ senz'ova . . ivi
Mayonnaise 40
Maurocordato (bibita) 728
Mazarins 680
Mazzetto di radici 5
„ fresche d'erbe 5
Melagrano — sciroppo di — . . . 718
Melanzane 439
„ — insalata di — 478
„ — *soufflè* di — 213
Mele — composta di — 736
„ „ „ — coll'arancio o col limone 737

Pag.
Mele — conserve di — 753
„ fritte col ripieno 183
„ fritte senza pasta 184
„ — frittelle di — ivi
„ — *gelèe* di — 779
„ in veste da camera 501
„ — maniera di conservarle . . 819
„ — marmellate di — 772
„ nella gelatina 558
„ — salsa calda di — (per la carne di majale) 29
„ — salsa fredda di — 39
„ — *soufflè* di — 532
„ — torta di — 638
Mele appiole — sciroppo di — . . . 717
„ „ — thè di — 734
Melissa 14
Melone (vedi anche popone) . . . 46
„ — frittelle di — 186
Menta 14
„ — aceto di — 15
„ — rosolio di — 783
„ — salsa fredda di — 39
„ — sciroppo di — 720
Meringhe alla spagnola 691
„ coi pinoli ivi
„ colla farina 690
„ colla panna (N. 4, 5) . . . 541
„ di cioccolata 689
„ „ alla delfina . ivi
„ „ colla farina . 690
„ di zucchero crudo alla francese 688
„ di zucchero filato all'italiana ivi
„ in gelo 578
„ piccole di cacao 690
„ „ di caffè 689
„ „ lisce 690
Merlo — II — 368
Mezzelune di pasta ricotta 686
Midollo di manzo 3
„ — crostini di — . 53
„ e cervello — crostini di — . . . ivi
„ — gnocchetti di — 73
„ — gnocchi di — . 132
„ — sformatini di — 221
„ — sformatini di — per la minestra . 82
Miele — fratta conservate nel — . . 765
Miele rosato 17
„ — frutta conservate nel — 765
Migliaccio 136
Milza — crostini di — 54
„ — crostoncini di — 65
„ — gnocchetti di — 77
Minestre e zuppe in brodo 58
Minestra alla Crècy 99
„ alla francese *pot au feu* . 92
„ d'acetosa 97
„ d'animelle 86
„ d'arrowroot 62
„ d'asparagi 97
„ „ selvatici . . . ivi
„ dei tre erre 60
„ della regina 90
„ detta riso di fegato . . . 87
„ di boleti 105
„ di bozzoletti 67
„ „ nel latte . . ivi
„ di broccoli o cavolfiori . . 96
„ di cappelletti alla bolognese 69
„ di cappelletti finti alla bolognese ivi
„ di cappe o telline . . . 111
„ di carciofi 98
„ di cardi ivi
„ di carne di majale 89
„ di castagne 104
„ di castagne di magro . . . 104
„ di cavoli di Bruxelles . . . 96
„ „ cappucci ivi
„ „ rapa ivi
„ „ „ col ripieno . 100
„ di ceci 102
„ di cerfoglio 98
„ di cetrioli ivi
„ di cioccolata per bambini . 111
„ „ finta ivi
„ di cipolle 93
„ di code di bue 88
„ di crema d'orzo 61
„ di crostoncini di milza . . 65
„ di crostoni 64
„ di *curry* colla carne di pollo 91
„ di fagioli alla pommeranese 103
„ „ di magro alla romagnola ivi

Pag.

Minestra di frittata 86
" " col ripieno . . 86
" di funghi 105
" di funghi di magro . . . ivi
" di lattarii deliziosi . . . ivi
" " di magro ivi
" di latte 111
" di lenticchie 101
" " alla tedesca . 102
" " colle acciughe ivi
" " di magro . . ivi
" di lepre 92
" di lucaniche alla sveva . . 89
" di lumache (chiocciole) . . 110
" di magro alla casalinga . 111
" di *maizena* (granturco) . . 63
" di malfattini 69
" di mattoncini 84, 86
" d'orzo 60-61
" di palline fritte di lievito . 80
" di passatelli 67
" di pasta fritta 80
" " grattata 66
" " reale al forno . . 81
" " ricotta 66
" di pasticcio d'erbe 100
" di pastinache 95
" di patate 103
" " di magro con fagioli 104
" di piccioni 90
" di pisellini di besciamella . 68
" " di pasta da tagliatelle ivi
" di piselli fritti (finti) . . 81
" di *purée* di baccalà . . . 110
" " di *topinambours* . 104
" di quadratini 69
" di *quakeroats* 62
" di ravioli alla genovese . 71
" " alla milanese . ivi
" " alla trentina . . 70
" " all'italiana . . 71
" " di polmone . . 70
" " russi fritti . . 80
" di riso 59-60
" di sago 61
" di scorzonera 95
" di sedano ivi

Pag.

Minestra di selvaggina 91
" di semolino 63
" di sformatini 82, 84
" di spinaci 97
" di spugnoli 105
" di strichetti alla romagnola 69
" di *strudel* di polmone . . 66
" di taglierini 68
" " di semolino . ivi
" " di patate . . ivi
" " verdi ivi
" di tapioca 62
" di tartaruga (finta) . . . 89
" di *topinambours* 105
" di triangolini 70
" di uccelli 91
" di zucca bianca 99
" " marina nel latte . ivi
" d'uova 58
" verde 97
Minestre asciutte 115
" d'erbe di bulbi e radici . . 93
" diverse di gnocchetti . 71-80
" **speciali di magro** 106
Minestrone d'erbe col riso 124
" di legumi secchi colla pasta ivi
Mirtilli neri — conserva di — . . . 754
" — *gelée* di — 779
" — marmellata di — . . 773
" — ratafià di — 786
" — sciroppo di — . . . 716
Mirtilli rossi — conserve di — . . 754
" — *gelée* di — 779
" — sciroppo di — . . . 716
Miscela dolce di frutta nell'aceto . 765
Mistrà (liquore) 793
Mixed pickles 799
" — salsa di — 32
Mockturtlesoup 89
Molluschi — I — 406
" — *ragoût* misto di — . . 410
More di campo — conserva di — . 755
" di gelso — sciroppo di — . . 716
" di macchia o di siepe — marmellata di — 773
" di montagna — conserva di — 755
" di rovo " 754
" " o di gelso — *gelée* di — 779

Pag.
More di siepe — sciroppo di — . 717
Morsellini 706
„ corroboranti ivi
Mostarda (N.i 1-2) 21-22
„ a base di mele 22
„ fatta col mosto 23
„ forte, senza zucchero . . 22
„ semplice di pere ivi
Mostazzini all'italiana 696
„ alla svizzera 694
Muggine — Il — (pesce) 391

N.

Nasello — Il — (pesce) 387
Nastrini fritti 165
Nasturzio 14
Navoni 428
Nectar (bibita) 727
Negus (bibita) 723
Nespole — conserva di — 755
„ — marmellata di — 773
Neufchatel (bibita) 725
Nocciole — amaretti di — 695
„ americane — bastoncelli di cannella e — ivi
„ — *bavarois* di — 553
„ — biscotto di — 651
„ — budino di — a bagno-maria 519
„ — burro dolce di — . . . 10
„ — dolcetti di — 695
„ — „ — col sapore d'arancio e di limone ivi
„ e mandorle — dolcetti di — ivi
„ e noci — torta di — senza burro col ripieno e colla schiuma 630
„ — gelato di — 568
„ — modo di conservarle . 819
„ — ripieni di — 144
„ — torta di — 630
„ — „ — col ripieno . 630
Noce moscata 12
Noci — bastoncelli di — alla meranese col ripieno 671
„ col ripieno 696
„ — dolcetti di — alla francese . ivi
„ e mandorle — torta di — . . 631

Pag.
Noci e pane — torta di — 630
„ e pinoli — burro di — . . . 10
„ fresche — *bavarois* di — . . 553
„ fresche — torta di — 631
„ finte 696
„ — gelato di — 568
„ immature — marmellata di — . 773
„ mature — marmellata di — . ivi
„ — pallottole di — 696
„ — panini di — 665
„ piccole sotto l'aceto 803
„ — ripieno di — (N.i I, II) . . 143
„ — rosolio di — 789
„ — salsa di — (per polli) . . . 31
„ — torta di — col burro . . . 631
Nocino (liquore) 789
Noyeau (liquore) 794
Nurserycake 655

O.

Oca a lesso con e senza ripieno . . 370
„ arrosto 371
„ — coscie d' — all'ungherese . 372
„ — coscie d' — in conserva . . 830
„ dissosata e *truffée* al forno . 371
„ — fegato d' — 330, 372
„ — „ — pasticcio di . . 337
„ — fette d' — nella salsa di tartufi 371
„ marinata ivi
„ o anitra nella gelatina . . . 330
„ — petti d' — al forno e a lesso 372
„ — „ — marinati ivi
„ — rigaglie d' — ivi
„ salata e affumicata 829
„ stufata 370
Odori — Gli — 440
Offelle alla trentina 680
„ dalla stola 681
„ di pasta sfoglia 682
„ di Sant'Afra 680
Olio — L' — per friggere 4
Olive conservate 810
„ — salsa di — per il filetto arrosto 32
Olla podrida 93
Omelette soufflée 528
Orata — L' — diverse maniere di prepararla 392

Pag.
Orecchie di majale 314
Orzo — minestra d' — 60
Ossobuco 295
Ossocollo, mortadella ecc. 825
Ostriche — Le — diverse maniere d'impiegarle 411
„ — ripieno di — 142
Oxtailsoup 88

P.

Palati di manzo 268
„ alla gratella . . . ivi
„ in salsa piccante . ivi
Palle di neve (tramesso dolce) . . 486
Palline fritte di lievito per minestra. 80
Palombo — Il — (pesce) 390
Pambollito col passato di pollo . . 63
„ semplice ivi
Pancetta di majale marinata in agro dolce 314
„ semplice ivi
Pane alla genovese 654
„ „ col lievito di soda 655
„ alla Maddalena 654
„ coll'ammoniaca 655
„ d' albume, anche per fare i finti baicoli 658
„ d' anici senza burro 609
„ da pescatore 658
„ da soldato 655
Pane da tavola 603
„ di carni diverse 333
„ di ciliege da tagliare a fette . 656
„ „ a quadrati 656
„ di farina gialla all' americana . 605
„ di frutta 596
„ „ alla tedesca 597
„ „ alla trentina . . . ivi
„ di latte (N.i 12, 13) 610
„ di miele alla francese . . . 699
„ di Natale col lievito di soda . 653
„ di patate 605
„ di segale 604
„ di Ulma 593
„ di vitello in forma di polpettone 326
„ dolce col lievito di soda . . 653
„ in forma di torta per il caffè . 617

Pag.
Pane *La Haye* col lievito di soda . 652
„ leggero, col rhum 654
„ leggero di due colori ivi
„ lungo da tavola 603
„ per fare le fette all'anace colle mandorle 657
„ per fare le fette senza mandorle 658
„ „ alla napoletana 657
„ „ di pistacchi alla viennese 658
„ per fare le fette di vaniglia . 657
„ quadrato dolce 617
„ rotondo da tavola 603
„ ripieno per le gite alpine . . 50
„ — salsa di — 27
Panettone 614
Panfritto — salsa di — 28
Panforte bianco di Bayreuth . . . 697
„ bianco di Norimberga . . ivi
„ bruno di Basilea 698
„ di cioccolata. ivi
Panforti — piccoli alla francese . . 697
Panpepato di Siena 700
„ in forma di piccolo noci . 699
Panini di castagne. 664
„ di latte 610
„ di lievito per la minestra . . 65
„ di lievito col ripieno . . . ivi
„ di mandorle 665
„ di noci ivi
„ di pasta di miele 699
„ di pasta ricotta (minestra) . . 66
„ di pistacchi, nocciòle ecc. . . 665
„ di zafferano ivi
„ fritti col ripieno 154
„ per il caffè 611
„ Sally Lunn 608
Panna — budino di — 510
„ congelata a più colori . . . 542
„ dolce di — colle fragole (N.i 7, 8) 541, 542
„ — gelati di frutta colla — . . 569
„ — gelatine colla — 550
„ — gelato di — 565
„ in gelo (stracchino gelato). . 577
„ „ coi savojardi . . . ivi
„ „ col caffè ivi
„ „ colla cioccolata . . . ivi
„ montata — La — 540

Pag.
Panna montata colle meringhe . . 541
„ „ col pane di segale alla tedesca . . . ivi
„ „ con sapori diversi . ivi
„ „ con un cerchio di meringa ivi
„ „ semplice 540
Pannocchie — maniera di cuocerle all' americana 741
Pannocchiette sotto l'aceto 801
Papaveri — ripieno di — 144
Pappa col tuorlo d'ovo 138
„ di farina andante 137
„ di farina di granturco . . . ivi
„ di farina di granturco e farina bianca ivi
„ di latte per i bambini . . . ivi
Papparelle — torta di — 624
Paprica 11
„ — salsa di — 27
Passatelli — minestre di — . . . 67
Passerina — La — (pesce) 392
Pastà da friggere 156
„ da *Strudel* comune 204
„ fritta per minestra 80
„ grattata „ 66
„ frolla all' italiana 230
„ „ — croste diverse di — 232-234
„ „ di lievito 600
„ „ o sfoglia — ravioli di — . 203
„ „ — pasticci colla crosta di — 238, 240, 244 245, 246, 249, 335
„ „ — pasticcini di — . 679-681
„ „ per pasticci con *ragoûts* . 231
„ „ — rotoli di — 497
„ „ — torte di — . . 640-645
„ „ — tramessi di — 203
„ mezza sfoglia di lievito . . . 230
„ „ per *rissoles* . . 230
„ morta 156
„ per sfogliate grandi e pasticci . 227
Pasta sfoglia e pasta frolla . . . 226
„ col grasso 229
„ coll' olio ivi
„ — croste di — 235
„ di facile esecuzione . 228
„ di lievito 229
„ di patate 229
Pasta sfoglia dolce 229
„ facile a farsi 228
„ per croste di pasticci ecc. ivi
„ per grandi *vol au vent* 227
„ per piccoli „ ivi
Pasta reale — minestra di — 81
Paste da intingere nel caffè e nel thè 606-616
Paste dolci di lievito 588
Pasticceria minuta di lievito . . . 598
Pastine diverse per friggere . . . 146
Pasticci caldi 238
Pasticcio all' inglese di fettuccine verdi 248
„ all'inglese di paste d'uova . 247
„ colla rete di vitello 240
„ d'animelle colla crosta di pasta frolla ivi
„ di baccalà colla pasta frolla (N.[i] 17, 18) 243
„ di cappelletti alla romagnola 246
„ di cavolo o di verza . . . 242
„ di erbe da servire col *consommé* 100
„ di finto capriolo 238
„ di frittata colla crosta di pasta frolla 246
„ di gamberi 244
„ di lepre 238
„ di lumache (chiocciole) . . 242
„ di maccheroni 247
„ di pesce colla pasta frolla . 244
„ di piccioni colla crosta di pasta sfoglia 239
„ di pollo colla crosta semplice di pane ivi
„ di rane colla crosta semplice 244
„ di rane colla crosta di pasta sfoglia o frolla . . . 245
„ di rane colla crosta di riso . ivi
„ di riso colla crosta di burro ecc. ivi
„ di *sauerkraut* colla crosta di polenta 241
„ di tagliatelle 246
„ di tartufi 242
„ di telline o datteri di mare . 246
„ di testa di vitello colla crosta di pasta sfoglia . . 240

Pag.
Pasticcio di tonno di grasso 243
„ di tonno di magro 243
„ di trippe colla crosta di pane 240
„ di uccelli 239
„ di verdure *(chartreuse)*. . 241
Pasticci freddi 334
Pasticcio di capriolo con pasta frolla. ivi
„ di fegato di vitello (N.i 42-43) 336
„ di fegato di majale ivi
„ di filetto 334
„ di gamberi 340
„ di lepre 334
„ di lepre con pasta frolla . 335
„ di prosciutto 337
„ di vitello marinato 335
„ semplice di fegato d'oca . 337
„ semplice di vitello a tonno. 335
Pasticci inglesi di frutta 503
Pastiche di menta 709
„ di tamarindo ivi
Pasticcetti di polenta 202
Pasticcini da dessert e da thè . . 659
Pasticcini all'antica 660
„ all'anace 692
„ a treccia 660
„ bilancia 659
„ Bonaparte 675
„ col ripieno ivi
„ croccanti. 692
„ dalla stola col lievito di birra 601
„ della principessa 694
„ delle monache 679
„ di anici 661
„ di anici alla contadina . . ivi
„ di datteri colle cialde . . 666
„ di fecola di patate 664
„ di fecola di patate coll'ammoniaca ivi
„ di lievito col ripieno di *hâché* di carne 208
„ di Linz 673
„ di mandorle 672
„ di mandorle colle cialde . 665
„ di mandorle col lievito. . 601
„ di noci col lievito ivi
„ di pasta di miele . . . .
„ di pasta frolla 676

Pag.
Pasticcini di pasta frolla col ripieno. 676
„ di pasta mezza sfoglia. . 682
„ di pasta sfoglia col ripieno. 203
„ di pasta sfoglia col formaggio ivi
„ di pasta zuccherina 677
„ di patate col sale 687
„ di taglierini 684
„ diversi per l'albero di Natale 691
„ fini per il caffè coll'ammoniaca 617
„ in forma di anelli per il thè 603
„ in forma di bastoncelli . . 602
„ milanesi 668
„ padovani 669
„ semplici di pasta sfoglia e mezza sfoglia 202
Pastinache diverse maniere di prepararle 440
„ — minestra di — 95
„ — sformato di — 217
Patate diverse maniere di prepararle 440
„ arrostite 443
„ bastoncelli di 687
„ budino di 518
„ con salse diverse 441-442
„ crocchette di 150
„ *gratin* di 445
„ fritte 444
„ — frittelle di — 152
„ — frittelle dolci di — 181
„ — fritti di — . . . 151, 152, 155
„ — gnocchetti di — per minestra (N.i 58-59) 75
„ — gnocchetti di — col ripieno ivi
„ — gnocchi diversi di — 130-131
„ in forma di tortino alla triestina 445
„ — insalata di — 479
„ lesse 440-441
„ — minestra di — 103
„ — minestra di — con fagioli di magro 104
„ — pane di — 605
„ — „ — a uso sformato 217
„ — pasticcini di — 687
„ — polpettine di — nella rete di majale 447

Pag.
Patate — *purée* (passato) di — 446-447
„ ripiene 446
„ rosolate 443
„ — sformatini di — per la minestra. 83
„ — sformato di — 217
„ — „ — con *ragoût* 223
„ — *soufflè* di — 212
„ — torte di — 635
„ — tramessi di — 200, 202, 206, 210
„ triffolate 445
„ — zuppa di — 104
Pavone — Il — 367
Pepe 11
„ di Cajenna 11
„ — salsa di — 27
Peperoncini 47
Peperoni — diverse maniere di prepararli 447
„ sotto l'aceto 801
Pernice alla *crapaudine* 366
„ alla francese ivi
„ alla gratella all'inglese . . ivi
„ arrosto semplice o con ripieno 365
„ — crostini di — 53
Pernici *en salmis* 367
„ marinate ivi
„ o beccacce nella *mayonnaise* 331
„ „ — terrina di — . 337
Pere — budino di — 517
„ — composte di — 737
„ — conserve di — 756
„ fritte intere 184
„ — frittelle di — 185
„ — maniera di conservarle . 819
„ — marmellata di — 774
„ piccole di vitello 300
„ — torta di — colla pasta frolla 644
Perfetto amore (liquore) 782
Persicata 774
Persico (liquore) 795
Pesce — **Il** — 381
„ — brodo e brodetto di — . 106
„ — crocchette di — 149
„ — crostini di — 55
„ — crostini freddi di — colla *mayonnaise* 50
„ d'acqua dolce — Il — . . . 394
„ d'acqua dolce — zuppa di — . 107

Pag.
Pesce di mare — Il — 387
„ disseccato e marinato — Il — . 399
„ — gelatina di — 114
„ — gnocchetti di — 79
„ — maniera di prepararlo . . 382
„ nella gelatina 339
„ — pasticcio di — colla pasta frolla 344
„ persico — Il — diverse maniere di prepararlo 394
„ — regola per cuocerlo alla gratella 385
„ — regola per cuocerlo alla gratella colla carta . . . 385
„ — regola per cuocerlo alla gratella col ripieno . . . ivi
„ — regola per cuocerlo al gratin 386
„ — „ arrosto . 385
„ — „ in tegghia 386
„ — „ in umido ivi
„ — „ lesso. . 383
„ — regola per friggerlo . . . 384
„ San Pietro — diverse maniere di prepararlo 390
„ — sformatini di — per la minestra 83
„ spada 389
„ — ripieno di — 141
Pesche — *bavarois* di — 551
„ — budino di — a bagnomaria 516
„ colla cioccolata 501
„ col ripieno 500
„ — composte di — 738
„ — conserve di — 756
„ — frittelle di — 185
„ — gelato di — 572
„ — *gelèe* di — 779
„ in veste da camera 500
„ — maniera di conservarle . 820
„ — marmellata di — 774
„ — ratafià di — 788
„ — schiuma di — 554
„ — sciroppo di — 717
„ — *soufflè* di — 532
„ — torta di — 643
Pescheria minuta — fritto di — . . 410
Pesci e crostacei — insalata di — . 483
„ marinati al momento. . . . 398
Pesciolini fritti e marinati al momento ivi

Pag.

Petits choux 684
Petto d'agnello ai ferri 304
" col ripieno ivi
Petto di vitello 283
" affumicato 284
" arrosto 283
" col ripieno 283
" — *fricassée* di — con verdure e funghi . 284
" — galantina di — . 327
" in intingolo 283
" in salsa piccante . . ivi
" lesso alla casalinga . ivi
" — punta di — in tegghia 284
Pezzi duri 577
Piatti freddi di pesce, ova, verdure ecc. 339
Piatti e pasticci freddi di carne . . 320
Piatto di frutta colla schiuma. . . . 501
" di pere e mele colla schiuma 502
" di riso colla schiuma 492
" freddo nelle conchiglie 341
" freddo nelle conchiglie semplice 342
Piccatiglio di vitello 294
Piccioni *à la crapaudine* 362
" alla crema 363
" alla gratella 362
" alla provenzale 363
" arrosto 362
" arrosto col ripieno 362
" a vapore ivi
" — brodo di — per ammalati 57
" domestici 361
" *en salmis* 363
" fritti 362
" in umido ivi
" marinati 363
" — minestra di — 90
" — pasticcio di — colla crosta di pasta frolla 239
" selvatici o delle rocce — I — 361
Piccoli archi di patate da servire coll'umido 202
Piedi di majale col ripieno, alla San Lorenzo. . . 314
" fritti ivi
Piedi di vitello 281
" " col ripieno ivi

Pag.

Piedi e testa d'agnello 305
Pies (pasticci inglesi). 237
Pignatelli (fritto) 154
Pimento 11
" — burro di — 9
Pimpinella 13
Pinoli — biscottini coi — 661
" — budino di — 519
" — burro di — 10
" — *meringhe* con — 691
" — salsa di — 31
Piroga di lievito alla russa 248
" di patate ivi
" di pasta frolla col lievito di soda 249
Piselli col guscio 449
" freschi — zuppa di — 101
" fritti — finti — 81
" secchi — *purée* di — 449
" " — zuppa di — 101
" sgranati conservati col metodo Appert . . . 809
" " — diverse maniere di prepararli . . . 447
" " sformato alla romagnola. 216
" " sformato a uso toscano ivi
" " — *soufflé* di — . . . 213
Pisellini di besciamella 68
" di pasta da tagliatelle . . ivi
Pistacchi — *blanc-manger* di — . . . 548
" — *fondant* con — 707
" — gelato di — 568
" — pane di — alla viennese 658
Pizza alla napoletana. 208
" di cipolle 209
" di lievito di pane 208
" di ricotta ivi
" o schiacciata di lievito di pane ivi
" dolce all'Abruzzese 498
" " all'ungherese col ripieno di noci 499
" " di ricotta alla stiriana . ivi
Plumpudding 521
Polenta 138
" alla carbonara ivi
" coi siccioli ivi
" colla salsa di salvia e di uccelli 139
" colla salsiccia alla romagnola 138

Pag.
Polenta — crocchette di — 150
" di grano saraceno 139
" di patate ivi
" e uccelli ivi
" — fritto di — 153
" — " — col ripieno . ivi
" — pasticcetti di — 202
" — sformato di — alla bresciana 223
" — sformato di — alla piemontese 222
" — sformato di — colla salsiccia 223
" — tortini di — 202
Polipo grande — Il — 409
Pollastri a uso beccacce 355
" alla cacciatora 353
" alla gratella. 355
" *en papillottes* ivi
" fritti ivi
" in umido 353
" — intingolo di — all'alemanna. ivi
Polli e uccellame 346
Polli all'ungherese 354
Pollo arrosto 351
" brasato 353
" " col ripieno *truffé* ecc. . 352
" " — insalata di — . . . 484
" a uso fagiano 354
" — *blanquette* di — 357
" — *chaud froid* di — 331
" — costoline di — 356
" — filetti di — 357
" — galantina di — 329
" guernito 354
" *en cocotte* ivi
" *en fricassée* 358
" lesso 350
" " col ripieno di noci . . . 351
" " — insalata di — 484
" nel cestino 356
" — pasticcio di — 239
" — rigaglie di — in *ragoût* . . 357
" — ripieno di — 140
" — sformatini di — (minestra) . 82
" — " freddi di — . . . 332
" — sformato di — 221
" — stufato. 352

Pag.
Polmone di manzo. 270
Polmone di vitello — diverse maniere d'allestirlo . 278
" — fritto di — . 160
" — sformatini di — 83
" — sformato di — 221
" — *strudel* di — (minestra) . . . 66
" — zuppa di — all'ungherese . . 87
Polpette di filetto 265
" di tonno sott'olio 404
" diverse fatte con avanzi di vitello cotto 302
Polpettine di baccalà 401
" di manzo alla milanese . 266
" di patate nella rete di majale 447
" di vitello crudo alla gratella 290
" tonnate, per antipasto. 45, 324
Polpettone di luccio 340
" di majale 311
" di manzo e di vitello . . 266
" di vitello 299
" " da servirsi freddo 326
" " freddo colla salsa bianca . . . ivi
" in forma d'anello 266
Pommes de terre Anna 445
Pommes de terre soufflées 444
Pommes paille ivi
Pomodori — diverse maniere di conservarli 806
" — diverse maniere di prepararli 449
" in composta all'americana 757
" in gelo all'americana . . 344
" in ghiaccio alla sarda . . 451
" — insalata di — 477
" — marmellata dolce di — . 775
" — marmellata senza zucchero di — 807
" ripieni 450
" — salse diverse di — . . . 29
" — sformato di — 218
" — zuppa di — 98
Popone — composta di — 737

Pag.
Popone — maniera di servirlo . . . 740
" — marmellata di — . . . 774
" — polpa gialla di — in conserva . . . 758
" ripieno 740
" — sciroppo di — 718
" — scorza verde di — in conserva 757
Poponcini sotto l'aceto 802
Porcellana — La — 452
" — insalata di — . . . 475
Porcellino da latte 309
Porri — diverse maniere d'allestirli . 452
" — salsa di — 34
" — zuppa di — 95
Pot au feu 92
Pratajolo — Il — (fungo) . . . 468
Pressed beef o *corned beef* . . 321
Prezzemolo — Il — 13, 452
" — burro di — . . . 8
" — salsa di — . . . 32, 39
Profiteroles (N.^{i} 30-31) . . . 494-495
Principii diversi 45
Prosciutto cotto al forno . . . 313
" — crostini di — . . . 48
" di vitello 828
" — gnocchetti di — . . . 78
" — maniera di cuocerlo . 312
" — maniera di salarlo . 825
" altra maniera di salarlo . 826
" nella vescica ivi
" — pasticcio di — . . . 337
" — salsa di — 35
" — *soufflé* di — 214
Prugnolo — Il — (fungo) . . . 465
" bastardo — Il — . . . 468
Punch alla romana 574
" all'italiana 728
" di ananas all'americana . . 729
" d'uova, freddo ivi
" — essenza di — (N.^{i} 40-41) . 792
" — torta di — 624
Purée (passato) di asparagi . . 416
" di baccalà . . . 401
" di carciofi . . . 421
" di cardi 422
" di carote . . . 423
" di cipolle . . . 434
" di fagioli bianchi . 436
Pag.
Purée (passato) di fagioli verdi . . 436
" di lenti 439
" di patate . . . 446-447
" di piselli secchi . . 449
" " verdi . . ivi
" di pollo 140
" di pomodoro . . . 451
" di sedano . . . 456
" di rape 454
" di zucca 460

Q

Quadratelli al *gratin* (minestra asciutta) 118
" col ripieno di carciofi . . ivi
" " di carne . . 119
" " di lievito . . 599
" " di ricotta . . 118
" " di spinaci . . ivi
" " di tonno e besciamella . . . ivi
" di pasta da tagliatelle . 117
Quadratini (minestra in brodo) . . . 69
" col ripieno (fritto dolce) . 167
" " di soda (fritto dolce) . . ivi
" senza lievito (fritto dolce) ivi
Quaglie — Le — 360
" alla gratella 361
" fritte ivi
" in umido ivi
" ripiene ivi
Quagliette finte 293
Quakeroats — minestra di — . . . 62

R.

Rabarbaro — Il — 453
" — composta di — . . . 738
" — conserva di — . . . 758
" — *gelée* di — 779
" — marmellata di — . . 775
Radicchiella — insalata di — . . . 475
Radice di cicoria — insalata di — . 479
" di pastinaca o prezzemolo — insalata di — 480
" dolce — insalata di — . . . ivi
Rafano — Il — 453
" — crostini di lingua col — . 49

Pag.
Rafano — salsa calda di — 34
„ — salse fredde di — . . . 39
„ sotto l'aceto — 802
Ramerino 14
Ramolacci e ravanelli 46, 453
„ — crostini di — 49
„ — insalata di — . . . 481
Rana — La — diversi modi di prepararla 405
Rana — brodo di — 107
„ — crocchette di — 149
„ — pasticci diversi di — . 244-245
„ — zuppa di — 107
Rapa — La — diverse maniere di prepararla 453
Rape — insalata di — 481
Raperonzolo — Il — 454
„ — insalata di — . . . 475
Rapontica — insalata di — . . . 480
Ratafià d'albicocche 788
„ di ciliege 787
„ di fragole 786
„ di Grenoble 787
„ di lamponi 786
„ di mele cotogne 789
„ di mirtilli neri 786
„ di pesche 788
„ di quattro frutta ivi
„ di ribes 786
„ d'uva 787
Ravioletti al forno 499
„ di carne di vitello . . 291
Ravioli (pasticcini) 674
„ alla genovese (minestra asciutta) 119
„ alla genovese (minestra in brodo) 71
„ alla milanese (minestra asciutta) 119
„ alla milanese (minestra in brodo) 71
„ alla trentina (minestra asciutta) 119
„ alla trentina (minestra in brodo) 70
„ all'italiana 71
„ col ripieno di formaggio (fritto) 157
„ di crescente (fritto dolce) . 164
Ravioli di pasta frolla o sfoglia col ripieno di formaggio . . . 203
„ di pasta frolla o sfoglia col ripieno di carne ivi
„ di pasta mezza sfoglia (fritto) 157
„ „ „ (fritto dolce) 164
„ di polmone (minestra in brodo) 70
„ di spinaci (minestra asciutta) 119
„ fini 157
„ piccoli col ripieno (dolce di lievito) 600
„ russi fritti (minestra in brodo) 80
Raviolone col ripieno di mele . . . 499
Ravanelli bianchi e rossi 46
Razza — La 392
Re di quaglie — Il — 368
Ribes — aceto di — 16
„ — acetosa di — 712
„ bianco — conserva di — . . . 759
„ „ — *gelée* di — 780
„ — gelato di — 571
„ — gelatina di — 544
„ — maniera di servirlo . . . 739
„ — marmellata di — 775
„ nero — conserva di — . . . 759
„ nero — *gelée* di — 780
„ rosso — conserva di — . . . 758
„ „ — *gelée* di — . . . 779
„ — ratafià di — 786
„ — salsa di — (per il porcellino di latte) 30
„ — sciroppi di — . . . 714-715
Ricciarelli di Siena 694
Ricotta — budino di — 525
„ — burro di — 9
„ — cappelletti di — 120
„ — gelatine di — (N.i 10-11) 560
„ — pizza di — alla stiriana . 499
Rigaglie d'oca 372
„ di pollo e cappone in *ragoût* 357
Rifreddo di camoscio cotto nella pasta di tagliatelle . . . 333
„ di manzo a uso salsiccia . 322
„ „ salato ivi
Ripieni 140
Ripieni col sale ivi
„ dolci 143

Pag.

Riso alla cappuccina 128
„ alla maltese 492
„ all'imperatrice 560
„ — budini di — . . . 513, 523-524
„ — budino di riso gelato — . . 577
„ — crosta di — 236
„ — gnocchetti di — (minestra) . 79
„ — gnocchetti fritti di — (minestra) ivi
„ in cagnoni 128
„ Mecca 492
„ — minestre di — 59
„ nel latte 492
„ — pasticcio di — 245
„ — piatto di — colla schiuma . 492
„ — torta di — 636
„ „ — colle mandorle alla bolognese ivi
Risotto alla milanese 125
„ bianco 126
„ coi fegatini di pollo . . . ivi
„ coi funghi 127
„ coi gamberi 128
„ coi piselli 126
„ coi tartufi 127
„ col fegato 125
„ colla *purée* di funghi bianchi 127
„ colla salsiccia alla romagnola 125
„ colla tinca e coll'anguilla . 128
„ colle conchiglie ivi
„ colle erbe di magro 126
„ colle rane 127
„ col pomodoro ivi
„ col prosciutto ecc. 125
„ con carne in umido . . . ivi
„ guernito 129
„ nello stampo ivi
„ semplice 125
Rissoles 164
Roastbeef 262
„ al forno alla tedesca . . ivi
Roly poly 496
Rombo — Il — diverse maniere di prepararlo 387
Rosa — bacche di — in conserva . . 759
„ — „ — marmellata di — 776
„ — „ — salsa di — . . 30
Rosolio d'*alchermes* 783
„ d'ananas 789
Rosolio d'arancio 783
„ dei Benedettini 796
„ delle 4 scorze 785
„ di caffè 791
„ di cedro 784
„ di china 797
„ di fiori d'acacia 790
„ „ d'arancio ivi
„ di ginepro 795
„ di limone 785
„ di mandarini 784
„ di menta 783
„ di noci 789
„ di panna 790
„ di rose ivi
„ di spezie 795
„ di thè 791
„ di vaniglia 783
„ di verbena 785
Rosso (*roux*) per legare le salse . . 5
Rossole — Le — (funghi) 467
Rotoli d'aringa (piatto freddo) . . 341
„ di lievito 206
„ diversi 205
„ dolci 495
Rotolini di biscotto 662
„ dolci 679
Rotolo all'inglese colla marmellata . 496
„ con pasta di patate 206
„ di lievito (dolce) 497
„ „ doppio col ripieno . 595
„ di limone all'inglese 497
„ di pasta frolla col ripieno di frutta fine ivi
„ di pasta frolla col ripieno di frutta solite ivi
Roulade di filetto arrosto alla francese 261
„ „ in umido 258
Roulades di vitello nella gelatina . 325
„ piccole di filetto o di schiena di manzo . . . 259
Ruchetta — insalata di — 475
Ruta 14
Rutabaga — cavoli — 428

S.

Sablés 677
Sago — budino di — 512
„ — *flummery* di — 563
„ — minestra di — 61

Pag.
Sago — *soufflé* di — 530
Salame — modo di farlo 825
" di fegato di majale alla tedesca — modo di farlo — . 823
" — modo di conservarlo — . 817
Salati cotti e crudi 45
Saletti 606, 686
Salmone — Il — diverse maniere di prepararlo 396
" affumicato 46, 397
Salpicone alla fiorentina 142
" francese 143
" siciliana ivi
Salse calde 24
Salsa agrodolce (per la testa di vitello) 31
" al burro nero (per il pesce) . . 26
" alla provenzale 28
" alla tedesca 26
" al madera (per piedi di vitello) . 35
" besciamella di grasso 25
" " magro . . . ivi
" bianca di cipolle (per il lesso) . 34
" bianca per pollo o vitello . . 26
" d'acciughe 36
" d'aglio (per il pesce) 34
" d'amaretti (per costolette) . . 31
" d'aneto (per carne) 33
" d'arancio (per anitre selvatiche) 30
" d'aringhe 37
" d'erba brusca o acetosa (per carni salate) 32
" d'erba cipollina (per il lesso) . 33
" d'erba maggiorana ivi
" d'erbe ivi
" " (per il baccalà) . . . ivi
" di bacche di rosa (per la selvaggina) 30
" di burro (per il pesce lesso) . 26
" di capperi (per la carne) . . 32
" di carciofi (per verdure) . . . ivi
" di carote (per stufati) . . . 33
" di cetrioli 32
" di cipolle o scalogni (per carni) 34
" di cipolle alla casalinga (per il lesso) ivi
" di comino (per il pesce) . . . ivi
" di *curry* 27
" di fegatini di pollo (per tagliatelle o pasticci) 36
Salsa di finocchio all'inglese (per carni) 33
" di funghi (per sformati e pasticci) 28
" di gamberi (per il pesce) . . . 37
" di ginepro (per la selvaggina) . 30
" di lamponi (per arrosti) . . . ivi
" di latte d'aringa (per il pesce) . 37
" di limone (per carni) 30
" di mandorle 31
" di mele all' inglese (per la carne di majale) 29
" di *mixed-pickles* 32
" di noci (per polli) 31
" di olive (per filetto arrosto) . 32
" di pane 27
" di pane fritto all' inglese . . 28
" di paprica 27
" di parmigiano (per verdure lesse) 26
" di pepe 27
" di pinoli 31
" di pomodoro alla *vinaigrette* . 29
" di pomodoro fina (per intingoli) . ivi
" di pomodoro (per minestre in brodo) ivi
" di pomodoro semplice (per tagliatelle ecc.) 28
" di porri 34
" di prezzemolo 32
" di prosciutto 35
" di rafano 34
" di ribes (per il porcellino da latte) 30
" di sardelle 36
" di selvaggina ivi
" di spezie 27
" di susine (per la lepre) . . . 30
" di tartufi 28
" di vino (per arrosti e stufati) . 35
" d'uccelli e salvia (per la polenta) ivi
" d'uova all'olandese (per il pesce) 26
" d' uva spina all' inglese (per gli sgombri) 29
" fatta colle interiora della lepre 35
" per budini cotti nella salvietta 211
" piccante calda 35
" semplice di burro (per *blini* ecc.) 26
" spagnola 24
" vellutata 25

Pag.

Salse calde e fredde dolci per budini babas ecc. 43
Salsa al madera 44
„ d'arancio 43
„ di caffè 44
„ di cannella o di vaniglia . . ivi
„ di cioccolata 43
„ di *cognac* 44
„ di limone 43
„ di marmellata di frutta . . . ivi
„ d' uova 44
„ di zucchero caramellato . . . ivi
Salse fredde 37
Salsa d'acciughe per insalata e carni fredde ivi
„ d'acciughe alla genovese . . ivi
„ d'acciughe (per *hors d'oeuvre*). 38
„ di caviale (per pesce lesso e carni) ivi
„ d'erba cipollina 39
„ di gelatina (per carni salate) . 42
„ di ginepro 39
„ di mele all' inglese ivi
„ di menta (per carni) ivi
„ di pinoli 38
„ di pinoli e mandorle (per carni fredde) ivi
„ di prezzemolo 39
„ di rafano (per lingua salata o lepre) . . . .
„ di *mayonnaise* (diverse maniere di farla) 40, 41
„ di *mayonnaise* col latte d'aringhe 41
„ di *mayonnaise* cotta ivi
„ di *mayonnaise* di Ostenda (per carni fredde) ivi
„ piccante fredda 38
„ piccante *à la diable* (per carni fredde) ivi
„ di *ravigote* 42
„ di *remoulade* ivi
„ tartara (per carni fredde) . . ivi
Salsiccette di vitello ai ferri . . . 300
„ „ al burro . . . ivi
„ „ alla casalinga . ivi
„ grosse di vitello nella rete ivi
Salsiccie di vitello nella rete . . . ivi
Salsiccia di majale — maniera di cuocerla 312
Salsiccia di majale — maniera di farla 823
Saltimbocca alla romana 293
Salvia — La — 14, 454
Salvia sclarea — aceto di — 16
Sangaree (bibita) 727
Santoreggia 13
Sapazeau (bibita) 725
Sardella fresca — La — 393
Sardelle salate — Le — 403
„ — aceto di — 15
„ — burro di — 7
„ e acciughe 46
„ o acciughe — insalata di — 482
„ — ripieno di — 141
„ — salsa di — 36
„ — zuppa di — 110
Sardine — burro di — 7
„ d' acqua dolce 397
„ in scatola 45
Sauerkraut — maniera di conservarlo 819
„ — „ cuocerlo . 426
„ — „ prepararlo. 808
„ — pasticcio di — 241
Savoiardi 662
„ quadrilunghi 663
Scalogno — Lo — 455
„ — aceto di — 15
„ — burro di — 8
Scaloppine di lepre 378
„ di manzo 267
„ diverse di vitello 289
Scampo — Lo — 407
Schiena di camoscio allo spiedo . . . 379
„ di capriolo al forno o allo spiedo ivi
Schiuma alla sultana 556
„ colla crema d' uova 555
„ collo zucchero caramellato . 554
„ „ filato . . . 555
„ d'albicocche 554
„ d'arancio o limone senz'ova . ivi
„ „ colle ova . 555
„ di caffè 556
„ di cioccolata ivi
„ di pesche, cotogne o mele . 554
„ d' uova crude 555
„ di zabajone ivi
Sciroppi per bibite 711

Pag.
Sciroppo d'amarasche 713
„ d'amarasche colle spezie . ivi
„ delle tre frutta 715
„ di berbero 716
„ di caffè 719
„ di capillaria 718
„ di ciliegie acquaiole . . . 713
„ di cotogne 717
„ di fiori d'arancio 720
„ di fragole 715
„ di lamponi 714
„ di lamponi a freddo . . . ivi
„ di mandorle dolci e amare 720
„ di melagrano 718
„ di mele 717
„ di mele appiole ivi
„ di menta 720
„ di mirtilli neri 716
„ di mirtilli rossi ivi
„ di more di gelso ivi
„ di more di siepe 717
„ di pesche, albicocche, susine ivi
„ di popone 718
„ di ribes 714
„ di ribes coi lamponi . . . 715
„ di ribes colle visciole . . ivi
„ di senata 719
„ di vino nero ivi
„ di vino bianco ivi
„ di violette 720
„ d'uva 718
Schlemps — bibita — 727
Scodelline — (pasticcini) 675
Scombro — Lo — diverse maniere di prepararlo 389
Scorzonera e scorzobianca 455
„ — insalata di — . . . 480
„ — minestra — . . . 95
Sedano — aceto di — 15
„ da taglio 455
„ — insalata di — 481
„ — minestra di — 95
„ rapa 455
„ — sformato di — 217
Selvaggina — La — 374
Senata 730
„ — sciroppo di — 719
Semolino — bombe fritte di — 172-173
„ — budini di — . . 512-513
Pag.
Semolino — *flammeries* di — . . . 563
„ — frittelle (N.[i] 65-67) . . 181
„ — fritto di — 154
„ — gnocchetti diversi di — . 75
„ — gnocchetti fritti di — . 79
„ — gnocchetti fritti di — colla crema 488
„ — gnocchi di — 132
„ — minestra di — 63
„ — sformati di — (N.[i] 24-25) 225
„ — sformato di — coi carciofi 223
„ — *soufflés* — (N.[i] 18-19) . 530
„ — tagliatelle di — . . . 117
„ — torta di — 635
Senapa e mostarda 20
„ *à la ravigote* 21
„ — burro di — 9
„ colle spezie 21
„ colle ova sode da preparare al momento ivi
„ col sapore d'aglio e di cipolla ivi
„ dolce da preparare al momento ivi
„ francese 20
„ inglese ivi
„ italiana ivi
„ tedesca ivi
Seppia — La — 409
Serpentaria 13
„ — aceto di — 14
Sformatini di carne colla *glace* . . 333
„ di midollo 221
„ di pollo 332
„ diversi per la minestra 82-84
Sformati diversi di verdure. . 215-219
Sformato di burro 224
„ di carne cotta 220
„ di carne cotta e cruda . . ivi
„ di carne nell'aspic 333
„ di cervello di vitello . . 219
„ di capellini 225
„ di crema ivi
„ di filetto 220
„ di formaggio 224
„ di gamberi 221
„ di lievito a bagnomaria. . 222
„ di lievito da servire coll'umido ivi

Pag.

Sformato di pane 224
„ di pane coi funghi . . . ivi
„ di pangrattato 225
„ di panna 224
„ di patate con *ragoût* . . 223
„ di polenta alla bresciana . ivi
„ di polenta alla piemontese. 222
„ di polenta colla salsiccia . 223
„ di pollo 221
„ di polmone di vitello . . ivi
„ di semolino semplice. . . 225
„ „ coi carciofi . 223
„ „ col pangrattato 225
„ di tagliatelle verdi . . . ivi
„ di vitello 219
Sherbet (bibita) 726
Sherry Cobbler (bibita) ivi
Sistema Appert. 743
Smacafam 136
Sogliola — La — diverse maniere d'allestirla 391
Sorbetti d'acqua col composto da meringa 573
Soya (essenza di funghi) 811
„ Soufflés " dolci 526
Soufflé alla russa 533
„ *biscuit* 529
„ d'albumi 527
„ d'arancio 528
„ di besciamella 529
„ di caffè ivi
„ di cannella 530
„ di capellini 533
„ di carote 532
„ di castagne 531
„ di cioccolata coi tuorli d'uovo 528
„ di „ senza „ ivi
„ di cotone 529
„ di crema ivi
„ di farina di granturco. . . 532
„ di latte col limone . . . 531
„ di limone 527
„ di mandorle (fine) 530
„ di marmellata 527
„ di mele 532
„ di pan di Spagna 531
„ di pane col rhum 528
„ di panna 532
„ di pappa di riso. ivi

Soufflé di pappa di riso colla cioccolata 532
„ di pasta di meringa sul fondo di riso 531
„ di patate 532
„ di pesche o albicocche. . . ivi
„ di rhum 528
„ di riso 530
„ di sago o di tapioca . . . ivi
„ di semolino ivi
„ „ semplice . . . ivi
„ di zucchero caramellato . . 529
„ Fortuna. 533
„ Soufflés " senza zucchero. . . . 212
Soufflé di carne 214
„ di formaggio ivi
„ di lardo. ivi
„ di prosciutto ivi
„ di sardelle ivi
Soufflés grandi di verdure . . 212-213
„ nelle conchiglie 214
„ piccoli di formaggio . . . 215
Spaghetti alla genovese 121
„ coi piselli alla romagnola . ivi
„ col burro d'acciuga . . . ivi
„ colle cipolle di magro . . ivi
„ o maccheroni alla napoletana 122
„ „ alla veneziana 121
Spezie — burro di — 9
„ — rosolio di — 795
„ — salsa di — 27
„ — torta di — 623
Spezzatino d'agnello coll'acciuga . . 304
Spinaci — diverse maniere d'allestirli 456
„ — gnocchi di — 129
„ — minestra di — 97
„ — sformato di — a due colori 216
„ — sformato di — colla frittata ivi
„ — sformato di — con amaretti ivi
Spinarolo imperiale (pesce) 390
Spongecake all'americana 646
„ all'inglese 647
Spugnolo — Lo — (fungo) 471
Spugnoli — minestra di — 106
Spumette diverse 689-690

Pag.

Stachys (vedi choro-gy) 457
Stambecco — Lo — 380
Steccherino dorato — Lo — (fungo). 470
Stelle di mandorle e cannella . . . 693
Storione — Lo — diverse maniere di prepararlo 388
Storti di lievito di birra 683
„ fatti sulla lamiera 667
„ semplici ivi
„ veri di Venezia 682
Stracchino gelato 577
Stracotto di manzo lesso 252
Strichetti (minestra in brodo) . . . 69
Strudel 204, 495
„ di cioccolata o di miele . . 596
Strutto di grasso di manzo e di vitello 3
„ di majale 2
Stufato di manzo alla casalinga . . 259
„ di pollo 352
„ di vitello o cappone . . 294
Sugoli (conserva) 763
Susine — budino di — 525
„ claudie — conserva di — . . 761
„ comuni — conserva di — . . 760
„ di Provenza nel *cognac* . . 766
„ fresche — composta di — . . 738
„ fresche fritte 185
„ — *gelée* di — 780
„ gialle — conserva di — . . 762
„ maniera di seccarle 815
„ — marmellata di — 776
„ — salsa di — 30
„ secche — composta di — . . 738
„ secche fritte 185
Syllabub (bibita) 726

T.

Tacchino — Il — 358
„ — *abatis* di — in *fricassée* 359
„ arrosto con e senza ripieno 358
„ a vapore 359
„ in umido ivi
„ lesso 358
Tacchinotto ai ferri 359
Tagliatelle alla romagnola 116
„ alla tedesca 117
„ di carne cruda fritte . 161

Pag.

Tagliatelle di magro col semolino tostato 116
„ di patate 117
„ di semolino ivi
„ dolci 486
„ — pasticcio di — . . . 246
„ semplici 115
„ verdi ivi
Taglierini — budino di — 511
„ — minestra di — 68
Tapioca — budino di — 512
„ — minestra di — 62
„ — *soufflé* di — 530
Tartaruga — La — 412
„ — minestra di — (finta) . 89
Tartelettes (pasticcini dolci) . . . 679
„ alla francese 680
„ di fragole ivi
„ di pasta frolla (tramesso senza zucchero) . 203
„ di pasta frolla col ripieno da *soufflé* . . . ivi
„ di pasta mezza sfoglia . 204
„ di pasta sfoglia . . . ivi
Tartufo bianco e nero — Il — . . 471
Tartufi 9
„ — diverse maniere d'allestirli 471
„ cotti — burro di — 9
„ crudi — burro di — 8
„ — diverse maniere di conservarli 812
„ — pasticcini di — 472
„ — pasticcio di — 242
„ — *purée* di — 472
„ — salsa di — 28
„ falsi 473
Telline — Le — (conchiglie) . . . 410
„ — minestra di — 411
„ — pasticcio di — 246
Tenerumi di vitello 289
Terrina di lepre 338
„ pernici o beccacce . 337
Testa di majale 315
Testa di vitello — diverse maniere d'allestirla 271
„ col ripieno ivi
„ in *ragoût* a uso tartaruga 272
„ insalata di . . 272, 485

	Pag.
Testa di vitello intera	270
" nella gelatina	325
" — pasticcio di —	240
Thè cinese	733
" di limone	734
" di *mais* (granturco)	ivi
" di mele appiole	ivi
" medicinale di foglie d'arancio	ivi
" " liquirizia	ivi
Timo	13
Tintura d'assenzio	797
Tinca — La — diverse maniere di prepararla	395
" — brodo di —	108
" — zuppa di —	ivi
Tobbietta bianca — La —	464
Tonno — Il — diverse maniere di prepararlo	388
" — burro di —	7
" — gelatina di —	340
" — maniera di conservarlo	817
" — pasticci di — (N.i 15-16)	243
" sott'olio	404
" " — polpettine di —	ivi
Topinambours	457
" — insalata di —	479
" — minestra di —	104
Tordele — Le —	368
Tordi arrosto o in tegghia	367
" *à la crapaudine*	368
" *en salmis*	ivi
" in gelatina	330
" ripieni	368
" scappati di vitello	292
Tordo dal collare — Il —	368
Torte (Le)	618
Torta alla bresciana	641
" alla marsigliese	634
" alla svizzera	639
" alla turca	641
" alla viennese	643
" bianca alla trentina	631
" " col lievito di soda	632
" " di mandorle	631
" bilancia	624
" biscotto col limone	620
" " col ripieno	ivi
" bocca di dama	619
" Carinzia	639

	Pag.
Torta col ripieno di burro	637
" d'arancio semplice	620
" " con altri ingredienti	621
" della mezza libbra	624
" della torre all'alemanna	643
" di bozzoletti alla trentina	636
" di caffè	625
" di castagne col ripieno	635
" di castagne semplice	ivi
" di cialde	637
" di ciliege	638
" di cioccolata alla Sacher	625
" di cioccolata, diverse ricette	ivi
" di datteri	638
" di farina bianca e gialla alla casalinga	621
" di farina gialla	ivi
" " col burro	ivi
" di farina nera di grano saraceno	ivi
" di fecola di patate	619
" di lievito di birra alla francese	595
" " alla polacca	ivi
" di lievito di birra col ripieno di bozzoletti	594
" di lievito di birra col ripieno di frutta fresche	ivi
" di lievito di birra col ripieno di mandorle	593
" di lievito di birra col ripieno di marmellata	ivi
" di lievito di soda alla casalinga	627
" di lievito di soda colla cioccolata	ivi
" di Linz colla cioccolata	640
" di mandorle (mostazzon) alla trentina	629
" " col lievito di soda	627
" " e cannella	629
" " e pinoli	628
" " più fina	ivi
" " *pralinès* colla vaniglia	ivi
" " *pralinès* colle spezie	629
" " *pralinès* col ripieno	ivi
" " tostate	628
" di marzapane	629

Pag.

Torta di mele 638
" di mille sfoglie all'italiana . ivi
" di nocciole 630
" " col ripieno . . . ivi
" " e noci senza burro . ivi
" di noci col burro 631
" " e di pane 630
" " e di mandorle . . . 631
" " fresche ivi
" di pane di segale 622
" di pane tostato colle mandorle ivi
" di papparelle alla veronese . 634
" di pasta frolla alla romana col ripieno di crema 642
" di pasta frolla alla tedesca col ripieno di marmellata . . ivi
" di pasta frolla coi tuorli cotti sodi 640
" " colla farina di granturco . . . ivi
" " col ripieno di mandorle . . . 641
" " col ripieno di zucca marina . 642
" " con frutta (ricette diverse) . 643
" " lavorata nella catinella . . . 640
" di pasta sfoglia 638
" " sfoglia all'italiana . ivi
" " zuccherina 639
" " zuccherina col ripieno di rabarbaro . . ivi
" di patate 635
" di punch alla bavarese . . . 624
" di rhum ivi
" di rosolio ivi
" di sabbia 632
" " leggera 633
" di semolino 635
" di spezie 623
" di riso 636
" di riso alla bolognese . . . ivi
" d'uva 645
" francese 633
" genovese 636
" inglese 634
" lampo 624
" Linz colla cioccolata 640
Torta Maddalena 623
" " col lievito di soda ivi
" magrasina 640
" Margherita 619
" olandese 643
" Pisching 637
" russa 633
" semplice di pane bianco . . 622
" " di pan di Spagna . 618
Tortillas 202
Tortino di farina alla tedesca . . . 135
" " di granturco . . . 136
" " di grano saraceno . ivi
" di pane ivi
" di patate ivi
" di semolino ivi
Tortore — Le — 361
Totano — Il — 409
Tôt-fait 647
Tottavilla — La — 369
Tramessi dolci 486
" **senza zucchero** 198
Trecce (pasticcini di lievito 611
Treccine (fritto) 165
" cogli anici verdi 677
" col lievito 165
" di pasta frolla 677
Triangolini (minestra) 70
Trifleccream 539
Triglia maggiore e minore — La — . 392
Trippa di manzo 268
" " in *fricassée* . . . ivi
" di vitello alla romana . . . 283
" " in *ragoût* (N.[i] 15-16) 282
" — pasticcio di — 240
" — zuppa di — 88
" — " piccante di — . ivi
Tritura (minestra d'ova) 59
Tromba da morto (fungo) 467
Tronda alla trentina 614
Trota — La — 397
Trote nella gelatina 339
Trucioli (fritto dolce) 164
" (dolcetti) 662

U.

Uccelli cotti — modo di conservarli. 817
" freschi — modo di conservarli ivi

Pag.

Uccelli — pasticcio di — 239
„ — salsa di — 35
„ scappati di manzo 267
„ „ di vitello allo spiedo 291
„ „ di vitello con un altro ripieno 292
„ „ di vitello in tegghia ivi
Uccellini allo spiedo 369
„ in tegghia ivi
„ in umido ivi
„ nella crosta di pasta frolla . 370
Umidi di vitello 293-295
Umido — camoscio in — 379
„ — cappone in — col ripieno . 356
„ — capriolo in — 379
„ — castrato in — colla cipolla. 307
„ — castrato in — col prosciutto ivi
„ — coniglio al forno in — . . 316
„ — coniglio marinato in — . . ivi
„ d' agnello 304
„ di culaccio di manzo . . . 254
„ di culaccio marinato . . . 255
„ di culaccio marinato a uso selvaggina ivi
„ di filetti di pollo o cappone . 357
„ di filetto a fette grosse . . 257
„ di filetto a fettine ivi
„ di filetto marinato 255
„ di filetto o culaccio marinato alla spiccia 256
„ di manzo al pomodoro . . . 255
„ — gallo di montagna in — . 360
„ — lepre in — 377
„ — manzo inchiodato in — . . 256
„ — piccante di maiale . . . 310
„ — piccioni in — 362
„ — pollastri in — 353
„ — tacchino in — 359
„ — uccellini in — 369
„ — pesce, regola per cuocerlo in — 386
Uova — Le — 188
„ a bere ivi
„ affogate 191
„ „ à la Villeroi . . . 159
„ „ alla panna montata . 344
„ „ col prosciutto . . . 193
„ „ nella crema di carciofi 192
Uova affogate nella gelatina, col ripieno 342
„ „ nella pasta frolla . . 193
„ „ nella pasta mezza sfoglia ivi
„ „ nella pasta sfoglia . ivi
„ „ nella salsa agrodolce 191
„ „ nella salsa besciamella al *gratin* . . 192
„ „ nella salsa di pomodoro ivi
„ „ nella salsa senapata . ivi
„ „ o sode nella salsa besciamella ivi
„ „ sui crostoni di burro d'acciuga 193
„ affrittellate ivi
„ „ — crocchette di — . 149
„ al burro 189
„ all' Alfieri 190
„ al lardo 191
„ alla neve 194
„ alla panna 190
„ alla paprica ivi
„ alla svizzera ivi
„ al sugo ivi
„ bazzotte 189
„ colla lingua 190
„ colle aringhe alla francese . . ivi
„ col prosciutto ivi
„ di Pasqua — Le — 197
„ „ di gelatina . . . 558
„ fritte 191
„ in *fricassée* colla panna . . . 195
„ „ colla salsa spagnola ivi
„ modo di conservarle 818
„ nelle cialde 193
„ nelle conchiglie 197
„ nelle scatoline di carta . . . 191
„ piccine 197
„ sode o assodate 194
„ sode — crocchette di — . . . 150
„ sode colla *purée* di spinaci . . 196
„ sode col ripieno 342
„ sode col ripieno di burro di Mompellieri 196
„ sode col ripieno di burro di sardelle ivi
„ sode col ripieno di *ragoût* . . ivi

Pag.
Uova sode col ripieno nella *majonnaise* 343
„ sode col ripieno nella gelatina. ivi
„ sode col ripieno nella salsa tartara ivi
„ sode fritte 158
„ sode ripiene fritte 195
„ sode salate ivi
„ sode — *tartelettes* di — . . . 191
„ sode trippate 195
Uovo alla marsala 725
„ gigante — un — 196
Uovoli — Gli — 462
„ alla gratella 463
„ colle uova affogate 464
„ colla salsa ivi
„ — crocchette di — ivi
„ fritti 463
„ in *fricassée* 464
„ in *ragoût* 463
„ in tegghia ivi
„ in umido (N.i 1-2) ivi
„ — sformato di — 464
Uva bianca — conserve di — . . . 762
„ con altre frutta — conserve di — 763
„ — fresca — modo di conservarla 819
„ — gelato di — 572
„ — *gelée* di — 780
„ — marmellata di — 776
„ nera — conserve di — 762
„ — sciroppo di — 718
„ spina — conserve di — . . . 763
„ „ — *gelée* di — 780
„ „ — salsa di — all'inglese . 29
„ „ sotto l'aceto 802

V.

Vaniglia 12
Veneziane 592
„ — budino di — 520
Ventaglini fritti 165
Verdure — conserve di — 799
Verdure — Le — 414
„ fresche — modo di conservarle 819
„ sotto l'aceto 799
Vermut 798
Verza — cavolo — 429

Pag.
Vescia maggiore (fungo). 470
Vespetro (liquore) 793
Vinaigrette (insalata) 485
Vino bianco — sciroppo di — . . . 719
„ — budino di — 514
„ chinato 798
„ cotto 723
„ cotto più forte 724
„ — gelatina di — 546
„ nero — sciroppo di — . . . 719
„ — salsa di — 35
Violette — confetti di — 709
„ — gelatina di — 545
„ — sciroppo di — 720
Vitello — Il — 270
„ — animelle di — 279
„ — arnioni di — 280-281
„ — arrosto di — 295-299
„ arrosto — avanzi di — alla marsala 301
„ a tonno (N.i 9-10) 45, 323
„ — *blanquette* di — 301
„ — cervello di — 273
„ colle acciughe 324
„ — coscia di — a uso salmone 45, 328
„ — costolette di — . . . 285, 288
„ cotto — diverse maniere di usufruirne 301
„ — cuore di — 281-282
„ — fegato di — 274-277
„ — filoni di — 274
„ — lingua di — 281
„ — maniera di salarlo . . . 827
„ marinato 298
„ „ colla salsa di sardelle 324
„ nel latte 295-296
„ — fette di — 283-285
„ — petto di — 283-284
„ — piatti freddi — . . . 323-328
„ — piedi di — 281
„ — polmone di — 278
„ — polpette di — 302
„ — polpettone e salsicciotte di — 299-300
„ — prosciutto di — 828
„ — scaloppine diverse ecc. di — 289-293
„ — sformato di — 219
„ — tenerumi di — 289

Pag.

Vitello — testa di — 270-272
„ — trippe di — 282-283
„ — umidi di — 293 295

W.

White beef 257

Z.

Zabajone — Lo — 534
Zafferano — Lo — 11, 458
Zaletti alla veneziana 674
„ coi pinoli ivi
„ colle mandorle ivi
Zalettini ivi
Zelten 597
Zenzero 12
„ — budino di — 518
Zucca marina — La — 459
„ — conserve di — . . . 764
„ — insalata di — . . . 478
„ — marmellata di — . . 777
„ — sformato di — . . . 218
„ — *soufflé* di — . . . 212
Zucchero aromatizzato 581
„ caramellato — *bavarois* di — 553
„ „ — budino di — 508
„ „ — crosta di — . 584
„ „ — gelatina di — 550
„ „ — gelato di — . 567
„ „ — salsa di — . 44
„ „ — schiuma di — 554
„ „ senz'acqua . 580
„ „ — *soufflé* di — . 529
„ con sapori diversi per bibite 720
„ — gradi di cottura dello — 579
„ — modo di chiarificarlo . . ivi
Zucchini — Gli — 458
„ fritti ivi
„ ripieni 459
„ — *soufflé* di — 213
Zuppa *à la santé* 99
„ alla spagnola 93

Pag.

Zuppa d'aglio alla spagnola . . . 94
„ d'aglio alla provenzale . . . ivi
„ d'anguilla 109
„ di baccalà 110
„ di carote 95
„ di cervello 87
„ di cicoria 96
„ di cipolle alla francese . . . 94
„ di comino 104
„ di fagioli 102
„ di farina abbrustolita alla tedesca 62
„ di gamberi 109
„ di lattuga o d'indivia . . . 96
„ di pane alla pavese 63
„ „ alla tedesca 64
„ „ colle ova affogate . ivi
„ di panini riempiti (N.i 22-23) 65
„ di patate di magro 104
„ di pesce d'acqua dolce . . . 107
„ di piselli freschi 101
„ „ secchi ivi
„ di polmone all'ungherese . . 87
„ di pomodoro 98
„ di porri 95
„ di *purée* di lenticchie . . . 102
„ di rane 107
„ di rape o cavoli di Svezia . 95
„ di rognone di vitello . . . 87
„ di sardelle 110
„ di tinca 108
„ di trippe 88
„ „ piccante ivi
„ di zucca gialla 99
„ inglese calda (dolce) 492
„ „ fredda „ 560
„ Julienne 99
„ lombarda 64
„ mista 100
„ primaverile 99
„ stufata 64
Zwieback 607
„ cogli anici ivi

pag.	riga	ERRATA	CORRIGE
35	10	liquore	liquido
40	31	aceto	aneto
129	24	3 cucchiai di pangrattato	3 cucchiai di farina, 300 gr. di pangrattato
146	25	20	40
170	15, 16	bagnando gli orli con un po' di marmellata d'albume	con un po' di marmellata, bagnando gli orli con dell'albume
186	17	1 po' di panna	1 tuorlo, un po' di panna
200	19, 20, 21	Cap. 8	Cap. 18
219	5	120 gr.	180 gr.
221	4	60 circa	120 circa
239	29	della gallina di pollo	di pollo
255	19	$^1/_4$ litro	$^1/_2$ litro
259	2	sformarla	servirla
296	23	burro	brodo
328	26	aggiungetevi	aggiungete al vitello
337	27	2 fegati	5 fegati
378	20	oppure	come
549	29	3 tuorli	5 tuorli
586	8	2 %	20 %
590	37	10 cucchiai	6 cucchiai
633	35	mezzo litro	$^1/_6$ di litro
647	2	duro	denso

ADDENDA

pag.	riga	
5	8	un po' di sedano e di pastinaca
112	13	petto di vitello 200 gr. costa mozz. 200 gr.
351	19	120 gr. di fegato di vitello
488	14	2-3 tuorli
496	18	3 cucchiai di zucchero, 4 amaretti
515	2	3 rossi
548	17	e 300 gr. di zucchero
750	21	500 gr. di zucchero

INV. 6810

L'ARTIGIANA
LEGATORIA LIBRI